

FRISSE SALADE



10min



0min



Eenvoudig



INGREDIËNTEN VOOR 1 PERSOON

- Een paar blaadjes eikenbladsla (of andere sla)
- 1 kleine avocado
- 5 kerstomaatjes
- 5 radijzen
- 1 wortel
- 1/2 appel
- Een paar pompoenpitten
- 2 eetlepels Andros Be Nuts! Knapperig
- 40 ml versgeperst sinaasappel- of clementinesap van Andros
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 klein teentje knoflook
- 1 heel klein stukje verse gember
- 40 ml olijfolie

BEREIDING

01

Meng in een kommetje of potje (je kunt een pot Andros Be Nuts! gebruiken die bijna leeg is) 2 eetlepels Andros Be Nuts! knapperig, het versgeperste sinaasappel- of clementinesap van Andros, 2 eetlepels sojasaus, het teentje knoflook, het stukje verse gember en de olijfolie totdat de vinaigrette een homogene consistentie heeft. Proef en breng indien nodig op smaak.

02

Was en spoel de sla. Schil de wortel, snijd de kerstomaatjes doormidden en snijd de avocado in blokjes. Snijd de radijzen, wortel en appel heel dun (je kunt een mandoline gebruiken als je die hebt).

03

Meng alle ingrediënten door elkaar, giet er flink wat vinaigrette overheen, roer alles door elkaar en strooi er pompoenpitten overheen. Eet het met geroosterd brood.

