



## Lentesalade met raapstelen, avocado en peterseliedressing

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 bosje raapstelen
- 🍅 ½ limoen
- 🍅 ½ eetrijpe avocado
- 🍅 125 g cherrytomaten
- 🍅 15 g verse peterselie
- 🍅 ½ teen knoflook
- 🍅 2½ el extra vierge olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer met hoge beker

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd worteltjes van de raapstelen.
2. Vervolgens de raapstelen wassen en droog slaan.
3. Pers de limoen uit.
4. Schil en halveer de avocado en verwijder de pit.
5. Snijd de avocado in blokjes en besprenkel direct met ca. 1 eetlepel limoensap.
6. Was en halveer de cherrytomaatjes.
7. Knip de peterselie grof en pel knoflook.
8. Pureer in staafmixer met hoge beker de peterselie, knoflook, olie, rest van limoensap, zout en peper tot dikke dressing.
9. Snijd raapstelen iets fijn.
10. Schep raapstelen, avocado en tomaatjes door elkaar en verdeel over de borden.
11. Sprenkel dressing erover en ernaast.

**TIP:** Serveer met warm stokbrood.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)