



Zomersalade met mango, komkommer en paprika

2 personen

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rijpe mango
- 🍷 2 bosuitjes
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 ½ rode paprika

voor de dressing

- 🍷 3 el fijngesneden munt
- 🍷 2 tl honing (maple syrup voor vegan)
- 🍷 1 el lekkere olijfolie extra vergine
- 🍷 ½ limoen, uitgeperst

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de mango, verwijder de pit en snij de mango in reepjes.
2. Was de komkommer en snijd hem in de lengte door.
3. Snijd er vervolgens mooie schuine plakjes van (zet je mes schuin op de komkommer).
4. Was de bosui, verwijder de aanzet en snijd de bosui schuin in dunne ringen.
5. Was ook de paprika en verwijder de zaadlijsten.
6. Snijd de paprika eerst in reepjes en daarna in schuine stukjes.
7. Doe alles in een mooie kom of schaal.
8. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar.
9. Even goed roeren totdat de honing helemaal is opgelost.
10. Schep dan de dressing door de mangosalade.



Recept: anniepannie.nl