



Zomersalade met rivierkreeftjes, koolrabi en grapefruit

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 75 g veldsla
- 🍷 2 rode grapefruits
- 🍷 1 avocado
- 🍷 1 bosui
- 🍷 1 kleine koolrabi (of een halve als je een grote hebt)
- 🍷 100 g rivierkreeftjes

voor de dressing

- 🍷 2 el yoghurt
- 🍷 1 el limoensap
- 🍷 vers gemalen peper en zout

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de koolrabi en snijd hem in hele dunne plakjes met een mandoline.
2. Snijd de bosui in schuine ringetjes.
3. Leg dit apart.
4. Schil de grapefruits en snijd de partjes tussen de vliezen uit.
5. Bewaar het sap voor de dressing.
6. Klop een dressing van 2 eetlepels yoghurt, 2 eetlepels grapefruitsap, 1 eetlepel limoensap en wat vers gemalen zout en peper.
7. Pak twee borden en verdeel de veldsla erover.
8. Verspreid dan de koolrabi, bosui en grapefruit over de salades.
9. Halveer de avocado en snijd beide helften in plakjes.
10. Verdeel de avocado over de salade en eindig met de rivierkreeftjes.
11. Giet vlak voor het serveren de dressing over de salade met rivierkreeftjes.



Recept: lovemysalad.com