



## Salade met mango en avocado

Diner & Lunch



## Salade met mango en avocado

Een heerlijke, frisse en smaakvolle salade met mango en avocado die perfect dient als lunch of als bijgerecht bij het diner. Wij houden er van om tijdens de lunch een lekkere verse zelfgemaakte salade te eten. Een heerlijke en gezonde keuze, en ook nog eens leuk om zelf te maken!

### **Tip!**

Wil je de salade met mango en avocado nog iets meer laten vullen?

Voeg er dan nog wat (gerookte) kip aan toe voor een meer vullende salade.

## ingrediënten

### Voor 2 personen

- 1 Rijpe mango
- 1/2 Komkommer
- 1 Rijpe avocado
- 1 Rode ui
- 1 Bosuitje
- Stukje Rode peper
- Beetje Limoensap
- 1 theelepel Thaise vissaus
- Paar druppels Sesamolie
- 1 eetlepel Zoete chilisaus
- 1 handje Geroosterde cashewnoten

## bereidingswijze

1. Als eerst snij je de mango en de avocado in blokjes. De bosui en rode peper snij je in ringetjes. Schil vervolgens de komkommer en haal het middenstuk met de pitjes er uit, snijd dan de komkommer dan in halve maantjes. Snij de rode ui in blokjes.
2. Nu je alles hebt gesneden kun je dit bij elkaar doen in een kom. Maak in een apart bakje de dressing van de Thaise vissaus, chilisaus, limoensap en sesamolie. Meng dit goed door elkaar.
3. Rooster de cashewnoten zonder olie of boter in een koekenpan en hak deze daarna in fijne stukjes. Je kunt ze ook heel laten, net wat jij lekkerder vindt.
4. Giet wat zelfgemaakte dressing over de salade en meng dit goed door elkaar. Begin met een klein beetje dressing en kijk of het lekker is, je kunt altijd nog meer toevoegen als je nog niet helemaal tevreden bent met het resultaat.
5. Garneer nu de salade met de gehakte cashewnoten.
6. Voilà! Jouw salade is klaar en klaar om opgegeten te worden! ;)