

Salată cu avocado, porumb și roșii cherry

10—15 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1 buc	Porumb, fiert
350 g	Roșii cherry
1 buc	Avocado
1 buc	Ceapă roșie

Pentru dressing:

1 lingură	Busuioc proaspăt, mărunțit
60 ml	Ulei de măsline
1 linguriță	Miere
1 linguriță	Suc de lămâie
1 lingură	Pătrunjel
1 linguriță	Cimbru mărunțit
1 praf	Sare de mare iodată
1 linguriță	Usturoi granulat
1 praf	Piper negru măcinat
1 praf	Chili cu sare de mare

Pregătire

1. Mai întâi, se curăță porumbul bob cu bob. Se spăla roșiile cherry și se taie în jumătăți sau sferturi. Se curăța avocado și se taie în cuburi. De asemenea, se taie ceapa roșie.
2. Pentru dressing, se amestecă toate ingredientele.
3. În pasul final, se pun ingredientele pentru salată într-un bol si se toarnă peste dressingul pregătit. Se amestecă bine. Salata poate fi servită cu somon sau ca garnitură la grătar.