

Sałatka z awokado, kukurydzą i pomidorkami

10—15 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Ugotowana kolba kukurydzy
350 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Awokado
1 szt	Czerwona cebula

Na dressing

1 łyżka	Pokrojona świeża bazylia
60 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Miód
1 łyżeczka	Sok z cytryny
0.5 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Tymianek otarty
1 szczypta	Cebulka smażona
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	Kolendra cała

Przygotowanie

1. Najpierw ostrożnie odetnij ziarna kukurydzy od kolby za pomocą noża. Następnie umyj pomidorki cherry i pokrój je na połówki lub ćwiartki. Teraz oczyść awokado i pokrój je w kostkę. Posiekaj także czerwoną cebulę.
2. Na dressing wymieszaj wszystkie składniki w misce.
3. W ostatnim kroku składniki sałatki przełóż do miski, polej przygotowanym dressingiem i wymieszaj. Podawaj od razu z grillowanym łososiem lub jako dodatek do grilla.