

Meksikansk salat

Ingredienser:

- 2 romanosalat
- 4 avokado
- 1 glass kalamataoliven
- 1 rødløk
- 200 gram kirsebærtomater

Dressing:

- 1 kinesisk hvitløk
- Et par kvaster koriander
- 1 desiliter olivenolje
- 1 teskje spisskummen
- 0,5 teskje salt
- 0,5 teskje sukker
- 0,5 teskje pepper
- 1 lime

Framgangsmåte:

Kutt litt av stilken av salaten. Skjær resten i strimler og legg deretter i iskaldt vann i ca. 15 minutter. Dette gir en sprøere salat. Tørk salaten med et kjøkkenhåndkle eller i en salatslynge, da fester dressingen seg bedre.

Rens og skjær avokado i terninger. Del olivenene i fire, fjern eventuelle steiner. Skjær rødløk i tynne strimler, del kirsebærtomatene i to på midten.

Ha alt i en stor bolle og vend inn dressingen (oppskrift under). Server med en gang.

Dressing:

Grovhakk hvitløk og koriander og ha i food processoren

Tips: Forbereder du denne salaten en stund før du skal spise så vent med avokado og dressing og ha det i rett før servering.