Scampi-avocado-slaatje

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kilogram scampi
2 avocado's (geschild, ontpit en in stukjes gesneden)
16 kerstomaten
2 limoenen (sap)
1 komkommer (geschild en in blokjes gesneden)
1 ui (fijngesnipperd)
1 ijsbergsla (in repen gescheurd)
1 theelepel rietsuiker
1 theelepel mosterd
5 eetlepels olijfolie (+ extra)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Laat de scampi’s ontdooien. Pel ze en verwijder het darmkanaal.**
2. **Schil de komkommer en snij in blokjes.**
3. **Schil de avocado’s, verwijder de pit en snij in stukjes. Besprenkel met het sap van 1 limoen om verkleuring tegen te gaan.**
4. **Halveer de kerstomaatjes.**
5. **Verhit olijfolie in een pan en bak de scampi’s tot ze rozig zijn.**
6. **Meng het sap van de tweede limoen met de mosterd, de rietsuiker, de olijfolie en de fijngesnipperde ui. Kruid met peper en zout.**
7. **Maak de ijsbergsla schoon door de bladeren van de krop te halen, te wassen, uit te laten lekken en te drogen. Snij enkele bladeren in repen.**

8. **Meng in een kom de sla met de scampi’s, de komkommer, de tomaten en de avocado. Besprenkel met de dressing.**