Mango- og avokadosalat



Ingredienser

♥ 2 store, modne mango
♥ 2 store, modne avokado
♥ 1 rødløk
♥ 1 chili
♥ 1 bunt fersk koriander
♥ 0,5 granateple, renset

Dressing:
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 2 lime, presset saft
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens mango og avokado og skjær opp i biter.

Skrell rødløken og skjær den først i skiver. Hvis du ønsker mindre sterk løksmak, kan løkskivene legges i kaldt vann i 30 minutter før løken hakkes opp.

Finhakk chilien (jeg fjerner frøene inni chilien for å unngå at salaten blir for sterk).

Bland sammen ingrediensene til dressingen.

Hell dette over ingrediensene i bollen og vend forsiktig om slik at salaten blir godt blandet. Vend inn grovt hakkede korianderblader og mesteparten av granateplekjernene, før du har salaten over i en serveringsskål.

Pynt med resten av granateplekjernene.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Hvis du ikke liker for sterk mat, kan du redusere mengden chili. Det har også veldig mye si om du fjerner frøene inni chilien før du hakker den opp.

♥ Det å legge løk i kaldt vann en stund er smart når du lager retter med rå løk og du ikke ønsker at løksmaken skal bli for dominerende.

♥ Avokadoen kan bli misfarget av å stå for lenge, men det hjelper om du er nøye med at bitene får dressing med limesaft på seg.

♥ Salaten bør serveres samme dag som den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mango-og-avokadosalat