

GOED EN LEKKER

RECEPT

Insalata Tricolore

De Insalata Tricolore weerspiegelt de kleuren van de Italiaanse vlag, waarin de smaken van avocado, tomaat en mozzarella harmonieus samenkomen.

Ingrediënten:

- 1 avocado
- 2 tomaten
- 125 g mozzarella
- Handvol verse basilicumblaadjes
- 3 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- Zout en peper naar smaak

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 10 minuten

Vorbereiding	
1.	Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schil de helften. Snijd de avocado in dunne plakjes.
2.	Snijd de tomaten en mozzarella in dunne plakjes.
3.	Was de basilicumblaadjes en dep ze droog.

Bereidingswijze	
1.	Schik de plakjes avocado, tomaat en mozzarella op een serveerschaal in lagen of naar wens
2.	Verdeel de verse basilicumblaadjes gelijkmatig over de schotel.
3.	Meng in een kom de extra vierge olijfolie en balsamicoazijn tot een dressing.
4.	Breng op smaak met zout en peper naar smaak.
5.	Giet de dressing voorzichtig over de salade vlak voor het serveren.
6.	Server de Insalata Tricolore als een verfrissende en kleurrijke aanvulling op elke maaltijd.