

Narenciyeli Avokado Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 13/10

Narenciyeli avokado salatası avokadoyu portakal ve kişnişle buluşturarak yumuşak, parlak ve ada mutfağına uygun bir tabak kurar.

Malzemeler

- 2 adet Avokado
- 2 adet Portakal
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Portakal ve greyfurtu zarlarından ayırarak dilimleyin, akan suyunu sos için saklayın.
2. Avokadoyu yarıya dilimleyin ve kararmasını önlemek için lime suyuyla kaplayın.
3. Narenciye suyu, zeytinyağına, lime, tuz ve acı biberi 30 saniye çırpın.
4. Marul ve kişnişleri tabağa yayın, avokado ve narenciyeyi üstüne dizin.
5. Sosu servis öncesi gezdirin, avokado ezilmesin diye salatayı karıştırmayın.
6. Narenciye suyunu tabakta biriktirmeyin, avokado dilimleri kayıp üst üste binmesin.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu servis anında doğramak yüzeyinin kararmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına eklemek, dilimli limon ve bir kase zeytin koyarak çeşitlendirilmiş sunum kurun.