



Hoofdgerechten

## **Slaatje met makreel en avocado**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

6 lente-uitjes  
handvol slablaadjes  
2 avocado's  
4 makreelfilets  
16 kerstomaatjes  
1 citroen  
4 kwarteleitjes (gekookt)  
1/2 komkommer  
1 rode ui  
2 eetlepels pinda's  
handvol verse kruiden (tuinkruiden)  
1 eetlepel olijfolie  
zwarte peperkorrels

### **Bereidingswijze**

Snij de lente-ui in grove ringen en snij het vruchtvlees van de avocado's in blokjes. Halveer de kerstomaatjes en trek de makrelen in hapklare stukken. Snij de gekookte kwarteleieren en komkommer in stukjes. Rooster de pinda's enkele minuten in een pan met anti-aanbaklaag.

Meng de slablaadjes, tuinkruiden, avocado, kerstomaatjes, kwarteleieren, komkommer en makreel voorzichtig onder elkaar. Pers het sap van de citroen erbij en besprenkel met olijfolie. Maal tot slot wat zwarte peper over het slaatje.

