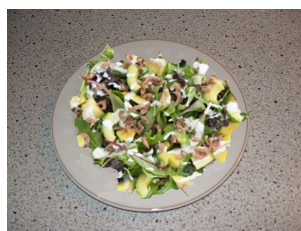




Avocado-Mangosalade



- Home
- Menu
- Eigen keuze
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>slamelange, crème fraîche, citroensap, mango, eetrijpe avocado`s, Hollandse garnalen.</p>	<p>Doe de sla in een grote schaal. Meng voor de dressing de crème fraîche met 3 el citroensap. Breng op smaak met peper en zout en zet apart. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd de avocado`s overlans doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Besprenkel de avocado met 1 el citroensap. Schep alles door de sla. Verdeel de dressing over de salade en garneer met de garnalen. Serveer direct.</p>

