

Armorique **Makreelsalade**



4 mensen

15 min voorbereiding

40 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Au Coeur d'Argoat Makreelvlokken
12 kerstomaten
1 avocado
1 aardappel om in de schil te koken
8 ronde radijzen
4 handjesvol veldslablaadjes
1 handjevol spinazieblaadjes
Sap van $\frac{1}{2}$ citroen

De fasen

- 1- Kook de aardappel in de schil
- 2- Snijd de avocado in twee. Schep met een eetlepel het vruchtvlees er in één stuk uit. Snijd overlangs in dunne plakjes en besprenkel met citroensap
- 3- Schil de aardappel en snijd hem in halve plakjes
- 4- Snijd de radijzen in plakjes en de tomaten in vieren
- 5- Leg de veldsla en spinazieblaadjes op de borden, gevolgd door de aardappelen en radijzen
- 6- Verdeel een half blikje makreelvlokken Au coeur d'Argoat over elk bord en werk af met de kerstomaatjes