

Tuinbonensalade met mozzarella en kruidendressing

INGREDIËNTEN

2 kg	Tuinbonen, dubbel gedopt
1	Kleine komkommer
2	Avocado's
150 gram	Mozzarella
4 el	Citroensap
2	Lente-/bosui, in ringetjes
150 gram	Gemengde bladsla
1 el	Munt
1 el	Platte peterselie
50 ml	Olijfolie



INSTRUCTIES

1. Wel de droge tuinbonen 10-12 uur. Kook de verse tuinbonen in 7-8 minuten beetgaar

2. Halveer de komkommer in lengte, verwijder zaadlijsten en snijd in boogjes. Besprenkel avocadoplakjes met 2 el citroensap, schep de bosui door de sla
3. Meng 2 el citroensap met gehakte munt en peterselie, olijfolie, zout en peper en schep de dressing door de warme tuinbonen
4. Verdeel de kommer en avocado met het bonenmengsel en mozzarella over de sla en besprenkel met wat olijfolie