

Mexicansk salat

Opskrift til 4

Her er opskriften på denne lækre mexicanske salat. Du kan både bruge sorte bønner og/ eller kidneybønner. Du kan også sagtens erstatte majscolben med majs fra dåse. Her laver Bonduelle over små dåser med majs, så du ikke behøver at kassere den halve dåse du måske ikke får spist.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 1 majscolbe
- 1 pose sorte bønner (150 g)
- 1 romainesalat
- 15 cherrytomater
- 1 avocado
- 1/2 rødløg
- 1 rød peberfrugt
- 1 håndfuld koriander
- en skål creme fraiche, en limefrugt og en skål salte nachos man kan toppe salaten med

Dressing

- 1/2 dl olie (jeg bruger en smagsneutral olivenolie)
- 1/2 limefrugt
- 1 spsk. agavesirup eller akaciehonning
- 1 nip chilipulver eller cayennepeber
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at kog din majscolbe, pil bladene af og kom colben i en gryde med vand. Kog små 15 minutter, til majsene er møre. Skær dem af colben og kasser denne
2. Klargør alle ingredienserne ved at skylle, hakke og anrette i en skål
3. Bland dressingens sammen i en lille skål
4. Rod enten hele baduljen sammen og hæld dressingens over. Eller server så det ligger lidt hver for sig i en stor skål. Så kan man selv vælge de ting man bedst kan lide og blot blande det sammen på sin egen tallerken.
5. Top salaten med en klat cremefraiche, knuste sprøde nachos og en sjat limesaft.