

Mexicansk salat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 2 majscolber
- 250 g cherrytomater
- 2 avocadoer
- 1/2 rød chili
- 1/2 rødløg
- en god håndfuld koriander eller basilikum
- 2 lime
- 2 spsk. olie
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at få majscolberne kogte. Pil bladene af og kom dem i letsaltet vand i 15 minutters tid, til de er møre.
2. Imens kan du klargøre resten af salaten: skyl cherrytomater og skær dem i halve – kom på en tallerken.
3. Skær avocado i mindre stykker, rødløg hakkes fint og chili skæres i tynde ringe. Hak enten frisk koriander eller basilikum (begge dele kan bruges) lidt finere.
4. Skær lime i både
5. Når colberne er kogte, skæres majs fra – behold gerne lidt større stykker af dem.
6. Anret nu avocado, rødløg, chili, krydderurter, limebåde og majs over tomaterne.
7. Brug saften fra et par af limebådene til at presse ud over salaten.
8. Kom en smule olie henover + salt og peber.