



PASSIE
VOOR
AMBACHT



Avocado-kipsalade

- | | | |
|---|-------|-----------------------------|
| • spirelli | 200 g | laten wellen in 400 g water |
| • maiskorrels | 280 g | uitgelekt |
| • avocado in stukjes 5 st. | 600 g | |
| • cherry-tomaatjes halveren | 400 g | |
| • erwtjes | 200 g | |
| • rode ui fijn gesneden | 150 g | |
| • mango-lemon vinaigrette | 800 g | |
| • kippenwit in julienne gesneden | 800 g | |
| • peterselie of bieslook voor garnituur | | |

Werkwijze:

Avocado in stukjes snijden en direct met de mango-lemon vinaigrette mengen om verkleuring te voorkomen.

Voorzichtig rest ondermengen.



Zomerse tonijn

- | | |
|---|--------|
| • 1 blik tonijn uitgelekt | 1250 g |
| • 20 hard gekookte eieren in stukjes gehakt | 1000 g |
| • fijne boontjes in stukjes | 600 g |
| • 8 tomaten in stukjes gesneden zonder pitjes | |
| • mango-lemon vinaigrette | 1200 g |

Oosterse rijstsalade (ideaal voor bbq buffet)

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • afgekoelde gekookte rijst | 1000 g |
| • 2 blikjes Mexicaanse salade | 560 g |
| • mango-lemon vinaigrette | 300 g |
| • kokosmelk | 200 g |
| • fijngesneden pijpajuin | |

