

## Zuurkoolsalade

### Ingrediënten

300 gram rode rijst  
1 scheut olijfolie  
75 gram amandelen  
75 g cashewnoten  
2 avocado's  
1 banaan  
1 citroen  
250 g zuurkool  
1 rode ui  
1 bos peterselie  
1 bos dille

### Bereiding

Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking. Spoel direct koud en roer een scheutje olijfolie door de rijst.

Halveer de avocado in de lengte en verwijder de pit. Schep met een lepel het vruchtvlees eruit en snijd de avocado over de lengte in plakjes.

Pel en snijd de ui in dunne halve ringen.

Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Rooster de amandelen en cashewnoten in circa 3 minuten goudbruin.

Meng in een kom de avocado met peper en zout.

Snijd de banaan in plakjes en voeg ook toe in de kom.

Halveer de citroen en pers een beetje sap over het avocadomengsel.

Snijd de peterselie en dille fijn.

Meng de groente, de kruiden, de geroosterde noten en de rijst door tot een kleurrijk geheel.

Breng de salade op smaak met peper, zout en olijfolie.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: 24 kitchen

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel