



Ingrediënten (4 personen)

- 2 verse grote rijpe mango's of...
- 2 pakjes verse stukjes mango (makkelijk)
- 200 gram feta kaas
- 4 radijsjes in hele dunne plakjes
- 1 rijpe avocado
- handje vol basilicum blaadjes
- 1 zakje rucola sla (kleine blaadjes)
- olijfolie
- 1 limoen
- zout en versgemalen peper

Bereiding

- Snijd de mango in blokjes of verdeel de (verpakte) stukjes mango over een grote schaal. Verkrumel de fetakaas erover. Maak de radijsjes schoon en snijd in hele dunne plakjes. Strooi ook deze over de mango. Snijd de avocado doormidden en gooi de pit weg. Schil dan de avocado en snijd het vruchtvlees in plakjes. Voeg ook deze toe aan de schaal met de mango en de fetakaas. Meng een beetje door elkaar met 2 grote lepels. Strooi de basilicumblaadjes over de salade en ook enkel blaadjes rucola. Doe er als laatste zout en een beetje peper over en een scheutje olijfolie. Knijp als laatste het sap de limoen er nog even overheen.

Bron: Yvonne