

ingrediënten (voor 4 personen)

- 125 gram runder rollade
- klein krop ijsbergsla
- 1 avocado in partjes
- 1/2 mango in blokjes
- 1 eetlepel bieslook gesnipperd.

Voor de dressing

- sap van 1 limoen
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel walnoot olie
- zout en peper

Bereiden

Snijd de rollade in reepjes. Pluk de ijsbergsla in grove stukken en leg ze op een grote platte schaal. Verdeel de rollade reepjes, avocado en mangostukjes erover. Bestrooi met bieslook en maal wat verse peterselie over de salade.

De dressing

Vermeng alle ingrediënten voor de dressing en klop tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Giet wat van de saus over de salade en zet de rest in een kommetje apart op tafel. Of laat de gasten zelf de dressing over hun salade sprenkelen. Heerlijk met Kip Pesto uit de oven en geserveerd met een vers stokbroodje.

Bron: De Keurslager. <http://www.keurslager.nl>