

AVOCADO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado grandi maturi
- 1 limone (succo)
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 125 g di salmone in scatola al naturale
- senape in polvere
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale
- pepe

Tagliate gli avocado a metà orizzontalmente, scavatene la polpa, tagliatela a dadini e spruzzatele con un poco di succo di limone perché non annerisca.

Eliminate il torsolo all'insalata, lavatela, sgrondatela e tagliatela a strisciole sottili.

Sgocciolate il salmone e tagliatelo a dadini.

Mescolate una presa di senape alla maionese e diluite con il succo di limone rimasto.

Riunite in una insalatiera avocado, insalata e salmone, condite con olio e aceto, salate, pepate e mescolate bene.

Unite la maionese alla senape e mescolate ancora prima di servire.