

### **Ingrediënten voor Tonijn-avocadosalade**

- 2 rijpe avocado's
- 1 citroen
- 400 gram tonijn uit blik
- 1 lenteui
- 6 eetlepels mayonaise
- zout en peper
- fijne veld- of bladsla

### **Bereidingswijze voor Tonijn-avocadosalade**

Boen de citroen schoon en snijd de ene helft aan partjes. Rasp 1 theelepel van de andere helft en pers de halve citroen. Halveer de avocado's en haal de pit eruit en verwijder de schil. Snijd een paar mooie plakjes af voor de garnering. Besprenkel deze direct met wat citroensap om verkleuring te voorkomen. Giet de tonijn af, snijd in stukjes en snijd de rest van de avocado's in stukjes. Doe dit ook met de lente-uitjes. Schep de tonijn, ui, mayonaise, citroenrasp, peper en zout door elkaar. Verdeel de sla over de borden en schep het mengsel erop. Garneer met avocado en citroen.

**Wijnadvies: Chardonnay domaine Montrose, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**