

# Exotische Salade van Grapefruit, Rivierkreeftjes en Avocado

Voor 4 personen

## Ingrediënten:

1 zakje (75 g) waterkers  
2 avocado's, geschild en pit verwijderd  
300 g rivierkreeftjes  
1 grapefruit  
200 g voorgekookte (baby)bietjes  
2 el olijfolie

## En van Fair Trade Original:

2 el Tropische honing  
2 el Rijstazijn  
Zeezoutmix kokos-citroen-koriander

**Bereidingstijd: ca. 15 minuten**

**Bereidingswijze :**

- Verwijder de harde stelen van de waterkers en verdeel het over vier borden.
- Snijd de avocado in stukjes en verdeel ze samen met de rivierkreeftjes over de salade.
- Schil de grapefruit en verwijder de vliesjes.
- Vang hierbij het sap op.
- Snijd de bietjes in stukken en verdeel met de stukjes grapefruit over de salade.
- Maak een dressing van het grapefruitsap met de honing, de rijstazijn, de olijfolie en de zeezoutmix.
- Besprenkel de salade vlak voor het serveren met de dressing.
- Maak op smaak met de zeezoutmix.

**Wijntip:** Chenin Blanc (wit), Zuid-Afrika. Fair Trade Original