

BO(M)BOWA SAŁATKA

Składniki:

500g bobu
4 łyżki oliwy
Sól
Pieprz
1 cm świeżego imbiru
1/4 papryczki chilli
2 duże pomidory malinowe lub 10 koktajlowych
1 dojrzałe awokado
1/4 czerwonej cebuli
1-2 łyżki soku z cytryny
pęczek kolendry
pęczek natki pietruszki
kilka listków świeżej mięty
garść płatków migdałów

Sposób przygotowania:

Bób myjemy, gotujemy w osolonej wodzie przez 8-10 minut, studzimy i obieramy. Pomidorki kroimy na pół lub w kostkę. Z awokado wyciągamy miąższ i kroimy go w kostkę 1x1 cm. Cebulę, natkę pietruszki, kolendrę i mięte drobno siekamy. Wszystkie składniki łączymy razem z zamarynowanym bobem i dokładnie, ale delikatnie mieszamy. Na wierzch sypujemy płatki migdałów.