



**Avocado med tomat og sorte bønner**

Lækker tomatsalat med mozzarella the mexican way. Hvis du udbløder og koger bønnerne dagen før, er salaten klar på 15 minutter.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

250 g tørrede, sorte bønner

2-3 avocadoer

3 tomater

250 g frisk mozzarellaost

3 spsk limesaft

2-3 spsk ekstra jomfruolivenolie

salt

3 spsk hakket persille

1 fed finthakket hvidløg

Evt. 1 tsk finthakket habanero eller anden rød chili

*Opskrift og foto er venligst udlånt fra bogen "Smagen af Moderne Mexico" af Bente Nissen Lundsgaard*

# Tilberedning

- 1 Kom bønnerne i en si og skyl dem. Læg dem i blød i rigeligt koldt vand 10-12 timer f.eks. natten over. Kog dem i et nyt hold vand ca. 1 time. Afdryp de kogte bønner i en si og afkøl dem.
- 2 Halver avocadoerne, og fjern stenene. Tag kødet ud med en ske. Skær kødet i ½ cm skiver.
- 3 Skær tomater og mozzarellaost i skiver. Fordel avocado-, tomat- og mozzarellaskiver på et fad eller på tallerkner. Dryp med 1 spsk. limesaft og 1 spsk. olie. Krydr med salt.
- 4 Kom bønnerne i en skål, og kom persille, hvidløg, chili og resten af limesaft og olie i. Vend det godt rundt. Fordel bønnerne over avocadoblandingen, eller server dem til.

