Légumes variés

Salsa au kiwi et à l'avocat

15 min	15 min	0	0	223
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salsa

400 g **Kiwi(s)**
150 g **Avocat**
20 g **Grenade(s)**
10 branche(s) **Coriandre**
10 tige(s) **Ciboulette**
1 **Citron(s) vert(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Couper l'avocat en deux et ôter le noyau central. Retirer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe, la couper en dés. Les mettre dans un saladier.
2. Extraire le jus du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes, le verser sur l'avocat.
3. Peler les kiwis à l'aide d'un économe, les couper en quatre. Emincer ensuite ces quartiers en lamelles.
4. Ajouter les kiwis et la grenade dans le saladier.

Étape 2

Assaisonnement

1. Ciseler finement la coriandre et la ciboulette, les ajouter dans le saladier.
2. Verser l'huile, saler et poivrer.
3. Mélanger délicatement.

Étape 3

Dressage

1. Verser la salsa dans plusieurs petits bols de

présentation.

2 A déguster bien frais, en accompagnement d'un poisson grillé par exemple.