

Ingrediënten



Cookist Wow

24 juli om 00:30 · 🌐



👑 THE PRINCESS'S SUMMER SALAD 🍷

Fresh, no-cook, and ready in just 10 MINUTES! 🍏 This is one summer salad you definitely need to try 🍴🥒



- 1 avocado, diced
- 1 cucumber, diced
- 2 cups watermelon, diced
- 10 fresh mint leaves, finely chopped
- 1/4 cup vegan feta cheese
- 2 tbsps apple cider vinegar
- 2 tbsps olive oil
- Sea salt flakes, to taste
- 3 tbsps chopped almonds (optional)

Recept

1. Dice the avocado, cucumber, and watermelon into similarly sized pieces.
 2. Finely chop the fresh mint leaves.
 3. Add the watermelon, cucumber, avocado, mint, and vegan feta to a large serving bowl.
 4. In a small bowl, whisk together the olive oil and apple cider vinegar.
 5. Pour the dressing over the salad.
 6. Gently toss everything together, being careful not to crush the avocado or watermelon.
 7. Sprinkle with sea salt flakes and chopped almonds, if using.
 8. Serve immediately while chilled and fresh.
-

Bron



<https://www.cookist.com/kate-middletons-watermelon-salad-copycat-recipe/p1/>

<https://www.facebook.com/CookistWow/posts/pfbid0vMBhbSR5dV7Wq7EWVGZjRV7D2SWbHjnwY3Y3MWeKTjypHVavJXVVnbZyhuc8QUgUI>

In glazen kom vinaigrette maken

4 el olijfolie

2 el appelazijn

Handvol gezouten amandelen met rooksmaak (Zakje AH)

Kruidenmengeling uit de tuin:

Pepermunt en gewone munt,

Bieslook,

Peterselie

1 Komkommer goed wassen en in lengte snijden

Pitten verwijderen

En schuin in stukjes snijden

½ (water) meloen – hier honingmeloen

Ook in stukjes snijden

Feta - hier mozzarella (2)

Avocado (weer geen geluk, deze keer van Lidl gekocht) dus
maar ¼ of zo, jammer

Gezouten amandelen (AH), dus verder geen zout erbij gedaan

Alles goed mengen en tijdens rest van eten maken in ijskast

Gemaakt met Konijn brochette de luxe (Delhaize)

Afgewerkt met Bagelkruiden (1656)

Fotos

