

Πρωτότυπη σαλάτα με ρεβίθια, αγγουράκι τουρσί και αβοκάντο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

2 φλιτζάνια ρεβίθια βρασμένα

6 μικρά αγγουράκια τουρσί

2-3 φύλλα μαρούλι

1 ώριμο αβοκάντο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

½ φλιτζάνι καλαμπόκι

3 κουταλιές μαύρες ελιές σε ροδέλες

2 κουταλιές της σούπας γιαούρτι χαμηλών λιπαρών

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλιά της σούπας ξύδι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ τοποθετούμε τα ρεβίθια, το καλαμπόκι και τις ελιές. Κόβουμε τα αγγουράκια σε ροδέλες και το αβοκάντο σε κυβάκια και τα προσθέτουμε. Ψιλοκόβουμε το μαρούλι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα προσθέτουμε και αυτά. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε μαζί το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και το πιπέρι. Περιχύνουμε τη σαλάτα και ανακατεύουμε καλά προτού σερβίρουμε.

Πηγή: neadiatrofis.gr