

CITRUSFRUGTER MED GRANATÆBLE OG SPRØD SALAT

1-4 PERSONER



Irma



Citrusfrugter med granatæble og sprød salat

TIL 4 PERSONER

2 grapefrugter
2-3 appelsiner
1 granatæble
1-2 hjertesalater
½ radicchio

1 spsk. olivenolie
Salt og peber
¼ rødløg
1-2 stilke mynte

Skær top og bund af grapefrugter og appelsiner med en skarp kniv. Skær skrællen af, og sørg også for at fjerne hele den hvide, bitre hinde. Skær frugtkødet i skiver. Halvér granatæblet med en kniv, og pil kernerne ud. Fjern de bitre hvide hinder. Skyl hjertesalat og radicchio, og skær dem i grove stykker. Vend salaten med olie, salt og peber. Pil rødløg, og hak det fint. Anret salaten på et stort fad, og fordel skiver af grapefrugt og appelsin henover. Drys med rødløg, granatæblekerner og mynte.

Tip: Den friske citrussalat lyser flot op på bordet og er et fint match til al slags traditionel julemad.

Irma
KRYDDERIET