

APELSIN- OCH CLEMENTINSALLAD MED GRANATÄPPLE OCH PERSILJA

Ett syrligt salladsalternativ. Variera med olika sorters citrus och örter efter vad du tycker bäst om.

3 apelsiner
5 clementiner
Saften från ½ citron
1 granatäpple
1 knippe färsk persilja
Salt & peppar

GÖR SÅ HÄR: Skär av skalet från apelsinerna och skala alla clementiner utom en. Skär citrusfrukterna i grova skivor och lägg på ett fat. Dela granatäpplet och slå ut kärnorna med en träslev. Sprid ut kärnorna över citrusbädden. Pressa clementinen som inte skivats upp tillsammans med den halva citronen. Ringla över juiceblandningen över tallriken och krydda med salt och peppar. Toppa med hackad persilja efter smak.

Fler smakrika recept finns på www.everfresh.se



everfresh

APELSIN- OCH CLEMENTINSALLAD MED GRANATÄPPLE OCH PERSILJA

Ett syrligt salladsalternativ. Variera med olika sorters citrus och örter efter vad du tycker bäst om.

3 apelsiner
5 clementiner
Saften från ½ citron
1 granatäpple
1 knippe färsk persilja
Salt & peppar

GÖR SÅ HÄR: Skär av skalet från apelsinerna och skala alla clementiner utom en. Skär citrusfrukterna i grova skivor och lägg på ett fat. Dela granatäpplet och slå ut kärnorna med en träslev. Sprid ut kärnorna över citrusbädden. Pressa clementinen som inte skivats upp tillsammans med den halva citronen. Ringla över juiceblandningen över tallriken och krydda med salt och peppar. Toppa med hackad persilja efter smak.

Fler smakrika recept finns på www.everfresh.se



everfresh