

Kaneldoftande citrus- & granat-äpplesallad med grön energiboll

4 port.

Ingredienser:

6 st apelsin eller annan citrus av valfri sort
1 st granatäpple

Sockerlag

3 msk strösocker
1 st kanelstänger
1 dl vatten
Grön energiboll
8 st fikon torkade
50 gram mörk choklad
3 msk apelsin juicen av

Dekoration

50 gram pistagenötter

Gör så här:

Koka ihop sockerlagen och ställ den därefter att svalna. Skala och skär eller filéa citrusen i tunna skivor. Lägg i en skål och håll den avsvalnade lagen över. Låt stå och marinera. Under tiden gör du bollarna genom att mixa fikonen, chokladen och juicen till en slät massa i en beredare. Forma till runda bollar. Rulla bollarna i de hackade pistagenötterna. Dela och gröp ur kärnorna i granatäpplet och håll dessa i salladen. Fördela i portionsskålar. Servera bollen till.



Kaneldoftande citrus- & granat-äpplesallad med grön energiboll

4 port.

Ingredienser:

6 st apelsin eller annan citrus av valfri sort
1 st granatäpple

Sockerlag

3 msk strösocker
1 st kanelstänger
1 dl vatten
Grön energiboll
8 st fikon torkade
50 gram mörk choklad
3 msk apelsin juicen av

Dekoration

50 gram pistagenötter

Gör så här:

Koka ihop sockerlagen och ställ den därefter att svalna. Skala och skär eller filéa citrusen i tunna skivor. Lägg i en skål och håll den avsvalnade lagen över. Låt stå och marinera. Under tiden gör du bollarna genom att mixa fikonen, chokladen och juicen till en slät massa i en beredare. Forma till runda bollar. Rulla bollarna i de hackade pistagenötterna. Dela och gröp ur kärnorna i granatäpplet och håll dessa i salladen. Fördela i portionsskålar. Servera bollen till.



Kaneldoftande citrus- & granat-äpplesallad med grön energiboll

4 port.

Ingredienser:

6 st apelsin eller annan citrus av valfri sort
1 st granatäpple

Sockerlag

3 msk strösocker
1 st kanelstänger
1 dl vatten
Grön energiboll
8 st fikon torkade
50 gram mörk choklad
3 msk apelsin juicen av

Dekoration

50 gram pistagenötter

Gör så här:

Koka ihop sockerlagen och ställ den därefter att svalna. Skala och skär eller filéa citrusen i tunna skivor. Lägg i en skål och håll den avsvalnade lagen över. Låt stå och marinera. Under tiden gör du bollarna genom att mixa fikonen, chokladen och juicen till en slät massa i en beredare. Forma till runda bollar. Rulla bollarna i de hackade pistagenötterna. Dela och gröp ur kärnorna i granatäpplet och håll dessa i salladen. Fördela i portionsskålar. Servera bollen till.



Kaneldoftande citrus- & granat-äpplesallad med grön energiboll

4 port.

Ingredienser:

6 st apelsin eller annan citrus av valfri sort
1 st granatäpple

Sockerlag

3 msk strösocker
1 st kanelstänger
1 dl vatten
Grön energiboll
8 st fikon torkade
50 gram mörk choklad
3 msk apelsin juicen av

Dekoration

50 gram pistagenötter

Gör så här:

Koka ihop sockerlagen och ställ den därefter att svalna. Skala och skär eller filéa citrusen i tunna skivor. Lägg i en skål och håll den avsvalnade lagen över. Låt stå och marinera. Under tiden gör du bollarna genom att mixa fikonen, chokladen och juicen till en slät massa i en beredare. Forma till runda bollar. Rulla bollarna i de hackade pistagenötterna. Dela och gröp ur kärnorna i granatäpplet och håll dessa i salladen. Fördela i portionsskålar. Servera bollen till.

