

persisk citrussallad med dadlar, fikon, granatäpple & mynta

10 port. vid buffé

Ingredienser:

10 st apelsin
3 tsk kanel malen
3 msk mynta hackad
15 st dadlar strimlade
Sörsyrlig dressing
1 msk lime saften, färskpressad
4 msk honung flytande
Karamelliserade nötter
1 dl nötter t. ex. jordnötter, hasselnötter eller mandlar
1 msk honung
1 msk smör
Garnering
0,5 krk mynta bladen
1 st granatäpple kärnorna
3 st fikon färska i klyftor
20 st physalis

Gör så här:

Skala apelsinerna med en vass kniv så att även det vita innanför skalet avlägsnas. Skär dem i fina skivor.
Blanda ihop dressingen.
Smält smör och honung i en stekpanna och rosta nöterna lätt tills de blir lite "karamelliserade".
Lägg apelsinskivorna på ett vackert serveringsfat och håll över dressingen. Strö över kanel och finhackad mynta. Sprid de strimlade dadlarna över.
Garnera med granatäpplekärnor, fikonklyftor och physalis (tag bort bladen).
Strö över de karamelliserade nöterna strax innan serveringen.



persisk citrussallad med dadlar, fikon, granatäpple & mynta

10 port. vid buffé

Ingredienser:

10 st apelsin
3 tsk kanel malen
3 msk mynta hackad
15 st dadlar strimlade
Sörsyrlig dressing
1 msk lime saften, färskpressad
4 msk honung flytande
Karamelliserade nötter
1 dl nötter t. ex. jordnötter, hasselnötter eller mandlar
1 msk honung
1 msk smör
Garnering
0,5 krk mynta bladen
1 st granatäpple kärnorna
3 st fikon färska i klyftor
20 st physalis

Gör så här:

Skala apelsinerna med en vass kniv så att även det vita innanför skalet avlägsnas. Skär dem i fina skivor.
Blanda ihop dressingen.
Smält smör och honung i en stekpanna och rosta nöterna lätt tills de blir lite "karamelliserade".
Lägg apelsinskivorna på ett vackert serveringsfat och håll över dressingen. Strö över kanel och finhackad mynta. Sprid de strimlade dadlarna över.
Garnera med granatäpplekärnor, fikonklyftor och physalis (tag bort bladen).
Strö över de karamelliserade nöterna strax innan serveringen.



persisk citrussallad med dadlar, fikon, granatäpple & mynta

10 port. vid buffé

Ingredienser:

10 st apelsin
3 tsk kanel malen
3 msk mynta hackad
15 st dadlar strimlade
Sörsyrlig dressing
1 msk lime saften, färskpressad
4 msk honung flytande
Karamelliserade nötter
1 dl nötter t. ex. jordnötter, hasselnötter eller mandlar
1 msk honung
1 msk smör
Garnering
0,5 krk mynta bladen
1 st granatäpple kärnorna
3 st fikon färska i klyftor
20 st physalis

Gör så här:

Skala apelsinerna med en vass kniv så att även det vita innanför skalet avlägsnas. Skär dem i fina skivor.
Blanda ihop dressingen.
Smält smör och honung i en stekpanna och rosta nöterna lätt tills de blir lite "karamelliserade".
Lägg apelsinskivorna på ett vackert serveringsfat och håll över dressingen. Strö över kanel och finhackad mynta. Sprid de strimlade dadlarna över.
Garnera med granatäpplekärnor, fikonklyftor och physalis (tag bort bladen).
Strö över de karamelliserade nöterna strax innan serveringen.



persisk citrussallad med dadlar, fikon, granatäpple & mynta

10 port. vid buffé

Ingredienser:

10 st apelsin
3 tsk kanel malen
3 msk mynta hackad
15 st dadlar strimlade
Sörsyrlig dressing
1 msk lime saften, färskpressad
4 msk honung flytande
Karamelliserade nötter
1 dl nötter t. ex. jordnötter, hasselnötter eller mandlar
1 msk honung
1 msk smör
Garnering
0,5 krk mynta bladen
1 st granatäpple kärnorna
3 st fikon färska i klyftor
20 st physalis

Gör så här:

Skala apelsinerna med en vass kniv så att även det vita innanför skalet avlägsnas. Skär dem i fina skivor.
Blanda ihop dressingen.
Smält smör och honung i en stekpanna och rosta nöterna lätt tills de blir lite "karamelliserade".
Lägg apelsinskivorna på ett vackert serveringsfat och håll över dressingen. Strö över kanel och finhackad mynta. Sprid de strimlade dadlarna över.
Garnera med granatäpplekärnor, fikonklyftor och physalis (tag bort bladen).
Strö över de karamelliserade nöterna strax innan serveringen.

