

Citrussallad med kanel, granatäpple och dadlar

4 port.

Ingredienser:

3 st apelsiner
6 st clementiner
1 st granatäpplen,
kärnorna
6 st dadlar, färska
1 tsk kanel
mynta, färsk

Gör så här:

Skär av skalet från apelsinerna och clementinerna och filéa över en skål så du får med all saft. Se till att pressa ut den sista saften när du har filéat ut varje frukt. Hacka dadlarna. Lägg upp citrusskivorna på ett fat. Strö över dadlar och granatäpplen. Pudra över kanel strax innan servering. Toppa med mynta.

Tips! Det är även gott att strö lite rostad mandel över salladen.



Citrussallad med kanel, granatäpple och dadlar

4 port.

Ingredienser:

3 st apelsiner
6 st clementiner
1 st granatäpplen,
kärnorna
6 st dadlar, färska
1 tsk kanel
mynta, färsk

Gör så här:

Skär av skalet från apelsinerna och clementinerna och filéa över en skål så du får med all saft. Se till att pressa ut den sista saften när du har filéat ut varje frukt. Hacka dadlarna. Lägg upp citrusskivorna på ett fat. Strö över dadlar och granatäpplen. Pudra över kanel strax innan servering. Toppa med mynta.

Tips! Det är även gott att strö lite rostad mandel över salladen.



Citrussallad med kanel, granatäpple och dadlar

4 port.

Ingredienser:

3 st apelsiner
6 st clementiner
1 st granatäpplen,
kärnorna
6 st dadlar, färska
1 tsk kanel
mynta, färsk

Gör så här:

Skär av skalet från apelsinerna och clementinerna och filéa över en skål så du får med all saft. Se till att pressa ut den sista saften när du har filéat ut varje frukt. Hacka dadlarna. Lägg upp citrusskivorna på ett fat. Strö över dadlar och granatäpplen. Pudra över kanel strax innan servering. Toppa med mynta.

Tips! Det är även gott att strö lite rostad mandel över salladen.



Citrussallad med kanel, granatäpple och dadlar

4 port.

Ingredienser:

3 st apelsiner
6 st clementiner
1 st granatäpplen,
kärnorna
6 st dadlar, färska
1 tsk kanel
mynta, färsk

Gör så här:

Skär av skalet från apelsinerna och clementinerna och filéa över en skål så du får med all saft. Se till att pressa ut den sista saften när du har filéat ut varje frukt. Hacka dadlarna. Lägg upp citrusskivorna på ett fat. Strö över dadlar och granatäpplen. Pudra över kanel strax innan servering. Toppa med mynta.

Tips! Det är även gott att strö lite rostad mandel över salladen.

