

Narancssaláta mazsolával

(Ensalada de naranjas)

2 főre

Hozzávalók:

- 1 evőkanál mazsola, vagy aszalt áfonya,
- 4 evőkanál olívaolaj (extra szűz)
- 1 evőkanál balzsamecet (aceto balsamico)
- 1 csapott kávéskanál cukor
- 1 csapott mokkáskanál só
- 1 csapott mokkáskanál őrölt feketebors
- 2 db narancs
- 1-2 fej lilahagyma



Elkészítés:

Áztassuk be a mazsolát langyos vízbe kb. 15 percre, majd szűrjük le és szárítsuk meg papírtörőn.

Keverjük össze az ecetet a cukorral, sózzuk, borsozzuk meg, majd keverjük ki az olajjal.

Hámozzuk meg a narancsokat és szeleteljük fél centis karikákra.

Rendezzük el a narancsokat tányér(ok)on.

Karikázzuk fel vékony karikákra a lilahagymát és szórjuk a narancsra.

Szórjuk a mazsolát a narancsra és locsoljuk meg az öntettel.

Nem kell állni hagyni, azonnal fogyasztható.

A recept kettő narancssal eredetileg négy személyre szól, de gyakorlatilag két személyes adag.