

Caraïbische citrus salade/ Caribbean citrus salad



Deze heerlijk frisse salade, vers en gezond, maak je snel en gemakkelijk.

De boodschappen voor 4 personen

de saladede

- 4 sinaasappels
- 2 rode grapefruit
- 1 gele grape fruit
- 1 kleine rode ui
- 1 bakje pomgranaat zaadjes
- takje verse munt

de dressing

- 5 theelepels witte wijnazijn
- 4 theelepels honing
- 75 ml extra virgin olijfolie
- klein rood pepertje
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Zo maak je de dressing

Meet de azijn en honing af en roer ze door elkaar.

Voeg peper&zout toe en roer de olie er langzaam door.

Hak het pepertje fijn en doe het erbij.

Klop de dressing en proef of er extra olie of azijn bij moet.

zo maak je de salade

Schil het citrusfruit, ontvel de partjes en leg ze om & om in de schaal.

Snij dunne ringen van het uitje, scheur de muntblaadjes en strooi ze over het fruit.

Klop de dressing nog even goed door en schenk hem over de salade.

Garneer de salade net voor je hem opdient met pomgranaat-zaadjes.

Wat een plaatje, deze Caribische salade en hij smaakt zo lekker fris!

Caraïbische citrus salade/ Caribbean citrus salad



This lovely, fresh and healthy salad is quick and easy. To make

Shopping list for 4 persons

the salad

- 4 oranges
- 2 red grapefruit
- 1 yellow grape fruit
- 1 small red onion
- 1 cup seeded pomegranate
- a sprig of fresh mint

the dressing

- 25ml white wine vinegar
- 20g clear honey
- 75ml extra virgin olive oil
- 1 small red pepper
- sea salt to taste
- freshly ground black pepper

How to make the dressing

Measure the vinegar and honey and stir them together.

Add pepper and salt and stir slowly through the oil.

Chop the pepper finely and add it to the mixture.

Whisk the dressing and taste whether it needs additional oil or vinegar.

how to make the salad

Peel the citrus fruit, then peel the wedges and place them on the plate.

Cut thin rings of onion, tear the mint leaves and sprinkle them over the fruit.

Give the dressing an extra beating and pour it onto the salad.

Sprinkle the salad with the pomegranate seeds just before you serve it.

Pretty as a picture, this Caribbean salad and it tastes deliciously fresh!