



SALLAD

Fänkålssallad med apelsin och spenat

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Fänkål är supernyttigt och adderar friskhet och en svag smak av anis till denna sallad. Ät den som den är eller servera som tillbehör till fisk eller kyckling.



INGREDIENSER

2 st fänkålsstånd
1 st rödlök
3 st apelsiner
50 g färsk spenat
1 st granatäpple
3 msk olivolja
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela fänkålen och skär den i tunna, tunna skivor, gör samma sak med rödlöken.
- 2** Skala apelsinen och filéa den eller skär den i tunna, ca 1/2 cm tjocka skivor.
- 3** Lägg fänkål, apelsin och rödlök i en skål och tillsätt spenat och ringla över olivoljan, salta och peppra och avsluta med att strö över granatäpplekärnor.