



SALLAD

Apelsin- och fänkålssallad

Kock: **Todd English** Tid: **20 min** Portioner: **7**



Den här salladen är en "match made in heaven" för lammkött, då den ljusa citrussmaken och den distinkta anissmaken från fänkålen balanserar köttets mustighet.



INGREDIENSER

4 st apelsiner
2 st fänkål
1 dl färsk persilja, hackad
4 msk olivolja
2 msk färsk citronjuice
0.5 tsk nymald svartpeppar
0.5 tsk havssalt

GÖR SÅ HÄR

1

Filea apelsinerna. Skär av toppen och botten på apelsinerna, ställ dem sedan upp och skär bort skalet. Skär sedan ut klyftorna utan det vita och mellanväggar över en skål så att apelsinsaften och skivorna hamnar tillsammans i skålen.

2

Skär fänkålen i tunna skivor och blanda med apelsinerna tillsammans med hackad persilja och resten av ingredienserna. Blanda försiktigt och servera!