

Sydafrikansk morotssallad med kanel och räkor

De gröna spenatbladen gör denna sallad lika vacker som smakrik

10 portioner

500 g morötter

2 kanelstänger

3 vitlöksklyftor

2 msk ingefära, riven färsk

2 msk rapsolja

2 msk citron pressad

1 msk honung

2 krm salt

1 krm svartpeppar

100 g babyspenat

Räkor

Gör så här:

Skala och skär morötterna i stavar.

Koka morötterna i vatten med

kanelstänger ca. 5 minuter.

Häll av vattnet och lägg dem i en skål.

Skala och finhacka vitlöken.

Fräs den och ingefära i olja.

Tillsätt citron, honung, salt och peppar

och blanda ner det i morötterna.

Blanda ner spenaten precis före

servering.

Garnera med räkor

