

Granatäpple och apelsinsallad

6 - 8 personer

1 stort grantäpple

3 - 4 msk socker

ca $\frac{1}{2}$ tsk mald kanel

6 - 8 söta apelsiner

Servering:

Myntablad till garnering

En liten klick turkisk yoghurt

1. Dela granatäpplet i klyftor och ta ut de röda kärnorna. Se till att inga gulvita mellanhinnor kommer med, de är rejält beska. Lägg granatkärnorna i en skål, strö över socker. Vänd varsamt runt med kanel.
2. Skala och skiva apelsinerna i tunna skivor och halvera till lite mindre bitar.

Servering:

Lägg de halva apelsinskivorna i en cirkel på tallriken. Finns det blodapelsiner så lägg dessa i botten. Sen de gula apelsinerna ovanpå i en liten mindre cirkel och sist granatkärnorna i mitten

Tillägg:

Originalreceptet säger att man kan använda stänk av apelsinblomvatten över salladen. Apelsinblomvatten har en mycket stark och speciell doft så användning avrådes.