

Marokkaanse salade van sinaasappel en radijs

12 radijsjes
3 sinaasappels
1 eetlepel citroensap
2 theelepels honing
3 eetlepels olijfolie
oranjebloesemwater
zout
kaneel
muntblaadjes

Snijd de sinaasappels dwars doormidden.
Snijd met een scherp mes de partjes uit de vliessen en doe ze in een kom.
Knijp het sap uit de resten van de sinaasappels in een tweede kom; zorg voor ongeveer 2 eetlepels sap.
Was de radijsjes en snijd ze in dunne plakjes.
Voeg ze bij de sinaasappelpartjes.
Doe citroensap, honing, olijfolie en een snufje zout in de kom met het sinaasappelsap.
Roer goed door en schenk de dressing over de radijsjes en de sinaasappel.





Besprenkel de salade eventueel met 1 eetlepel
oranjebloesemwater.

Schep het geheel losjes om en zet het 15 minute
in de koelkast.

Serveer de salade bestoven met kaneel en
bestrooid met muntblaadjes.