



Appelsiini-sipuli-oliivisalaatti

Aineet: 2 isoa appelsiinia
1 punasipuli paperinohuina viipaleina
125-155 g tulisesti maustettuja mustia kivettämiä oliiveja
oliiviöljyä
riipaus cayennenpippuria

Valmistus: Kuori appelsiinit ja poista valkoinen kuoriossa tarkkaan. Leikkaa hedelmät poikittain 3 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Poista siemenet veitsen kärjellä.
Lado appelsiiniviipaleet laakeaan kulhoon ja ripottele sipuliviipaleet pinnalle. Anna salaatin maustua 30 minuuttia. Koristele salaatti oliiveilla ja valuta pinnalle oliiviöljyä ohuena norona. Mausta halutessasi salaatti kevyesti cayennenpippurilla ja tarjoile.

www.superkokki.com