

Appelsisalat m. kardemomme, brændte paranødder og granatæble

1
1



Ingredienser:

10 kardemommekapsler (alternativt ca. 1 tsk. stødt kardemomme købt som færdigkrydderi)
6 gode appelsiner
En håndfuld paranødder
1 granatæble

Dressing

½ dl neutral sesamolie (alternativt tidselolie)
Saft af en citron
Lidt flydende honning
Salt

Fremgangsmåde:

Pil skallen af kardemommekapslerne, tag frøene ud og rist dem på en tør pande, til de dufter. Mas dem i en morter eller hak med en skarp kniv på et skærebørst.
Bland neutral sesamolie med citronsaft, kardemommepulver, lidt flydende honning og salt.
Skær skræl af appelsinerne med en skarp kniv og skær i skiver. Fjern midterstilkene. Anret appelsinerne og hæld dressing ud over. Hak paranødder groft og steg dem brune på en tør pande. Del et granatæble og bank kernerne ud af den ene halvdel. Drys kerner over salaten og pynt med de brændte paranødder.

- [Appelsin](#)
- [Efterår](#)
- [Granatæble](#)
- [Kardemomme](#)
- [Knas](#)
- [Paranødder](#)
- [Salat](#)
- [Vinter](#)

Salat Tøsen handler om smag. Om nuancer, årstider og gode råvarer.