

## Apelsinsallad med granater



### 4 personer

#### Apelsinsallad

4 apelsiner  
1 dl vatten  
1 dl strösocker  
1 granatäpple  
2 kiwifrukt

Finriv skalet av en apelsin och spara det. Skala apelsinerna med kniv så att det vita försvinner. Skiva dem tunt och ta bort kärnor.

Koka upp vatten, strösocker och det rivna apelsinskalet. Låt svalna.

Lägg upp skivorna på tallriken. Häll lagen över skivorna. Låt salladen safta sig ett tag.

#### Servering

Garnera med skivade kiwifrukt och granatäpplekärnor.

(Granatäpplekärnorna frigörs lättast ur sitt pappersaktiga hölje om man plockar sönder frukten i en skål med kallt vatten. De gnistrande ätliga kärnorna faller till botten, pappershöljet flyter och hälls bort med vattnet)