

Salade van garnalen, rivierkreeftjes & paarse wortellinten



Ingredienten

250 gr	paarse peen
4 el	azijn
1 el	suiker
6 el	kraanwater
2	sinaasappels
150 ml	Griekse yoghurt
1 el	milde olijfolie
10 gr	munt
100 gr	ensalada mixta
100 gr	rivierkreeftjes
200 gr	garnalen
100 gr	vijgen en zaden flatbreads

Bereiding

1

Schil de winterpenen. Schaaf ze met de dunschiller of kaasschaaf in de lengte in lange linten. Doe deze linten in de kom. Breng voor de pickle de azijn, suiker en het water aan de kook en roer door. Schenk het mengsel over de wortellinten, bestrooi met peper en eventueel zout en roer goed door. Laat minimaal 10 min. marinieren.

2

Boen ondertussen 1 sinaasappel schoon en rasp de oranje schil van deze sinaasappel. Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van beide sinaasappels. Snijd het vruchtvlees van elke sinaasappel in 6 plakken en vang het sap op. Klop 1 el sinaasappelsap met de yoghurt en olie tot een dressing. Breng op smaak met peper.

3

Snijd de muntblaadjes fijn en voeg toe aan de afgekoelde wortelpickle.

4

Verdeel de slamix over de borden en verdeel de sinaasappelplakken, een aantal wortellinten, de rivierkreeftjes en garnalen erover. Besprenkel met de helft van de sinaasappel-yoghurtdressing en het sinaasappel-rasp. Serveer met de rest van de dressing, de pickle en het flatbread.