

## Salade van garnalen, rivierkreeftjes en wortellinten.

250 gr wortelen  
2 sinaasappels  
150 ml yoghurt Griekse stijl  
10 gr munt  
1 zakjes gemengde sla van 75/100 gr  
100 gr rivierkreeftjes  
150 gr grijze garnalen  
4 eetl azijn  
1 eetl suiker  
1 eetl milde olijfolie  
6 eetl kraanwater  
Naar keuze erbij: toastbrood of stokbrood

Schil de winterpenen. Schaaf ze met een dunschiller in de lengte in lange linten. Doe de linten in een 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 minuten marineren, liever iets langer, tot 2 uur.

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de schil hiervan. Snijd met een scherp mes de schil en het witte vlies van de sinaasappels. Snijd het vruchtvlees van elke sinaasappel in 6 plakken en vang het sap op. Meng 1 lepels sinaasappelsap met yoghurt en olijfolie tot een dressing. Breng dit op smaak met peper, eventueel nog wat honing.

Snij de muntblaadjes fijn en meng dit met de afgekoelde pickle.

Verdeel de slamix over de borden en verdeel de sinaasappelplakken, een aantal wortellinten, de rivierkreeftjes en de garnalen erover.

Besprenkel met de helft van de sinaasappel-yoghurtdressing en het sinaasappel-rasp.

Serveer met de rest van de dressing, de pickle en event flatbread of stokbrood of toast.

