

Oranje citrussalade (4 personen)

Voorbereiden: 15 minuten

Marineren: minimaal 1 uur

Nodig:

1 dl witte port

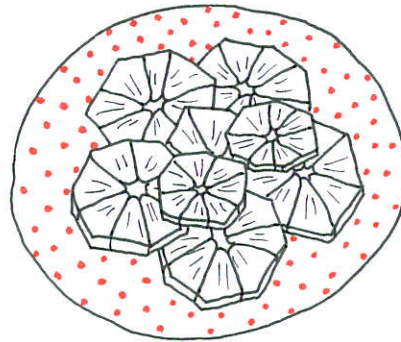
1 dl appelsap of (witte) druivensap

2 el honing

2 handsinaasappels

2 roze grapefruits

4 persmandarijnen

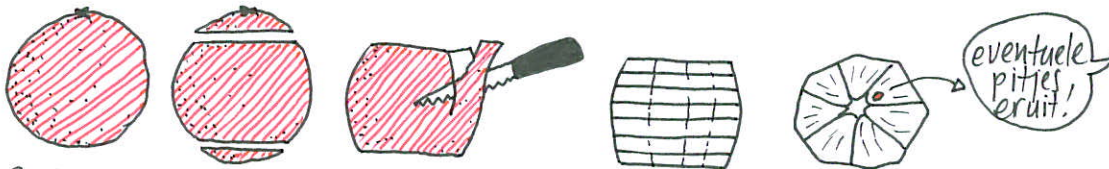


Doen:

Meng de port met het vruchtensap en de honing in een steelpannetje. Breng aan de kook en laat onder af & toe roeren tot de helft inkoken (\pm 5-10 minuten).

Scheuk in een grote schaal en laat afkoelen.

Schil intussen met een scherp gekarteld mesje de citrusvruchten tot al het wit eraf is.



Snij ze in mooie plakken van \pm 1/2 cm dik.

Leg in de schaal met de marinade. Beweeg de schaal heen & weer zodat de marinade over het fruit rolt. Zet in de koelkast en laat de smaken intrekken (een uur of langer). Tussentijds de schaal eventueel nog een keer 'walsen'. Het fruit omscheppen is wat lastig, want de plakjes zijn kwetsbaar.

Serveren: zet de schaal op tafel en laat iedereen zelf opscheppen. Of verdeel de plakjes dakpansgewijs over 4 (platte) borden.

