



# Salat med appelsin og pistasj

En frisk og syrlig salat med en perfekt balanse av søt appelsin, kryddret Dukkah med pistasjnøtter, ristet pistasjolie, og sprø reddik.

🕒 10 min

🔪 Easy

## Instruksjoner

- 1 Del reddiken i passe store biter, og skjær rødløken i tynne skiver.
- 2 Skrell appelsinen og skjær den i fileter.
- 3 Skrell appelsinen og skjær den i fileter. Grovhakk de ristede pistasjnøttene.
- 4 I en serveringsskål legger du først appelsinfiletene, deretter ristede pistasjnøtter, rødløk og reddik.
- 5 Topp med enda litt ristede pistasjnøtter, dander med spirer og dryss til slutt ca.1 ts dukkah over.
- 6 Lag en dressing av ristet pistasjolie og balsamico, og hell den over salaten før servering.



## Ingredienser

Porsjoner 3

**15** stk reddik

**0.5** stk rødløk

**4** stk appelsiner

**1** liten neve av ristede pistasjnøtter

**3** ss ristet pistasjolie

**1** ss balsamico med pistasj

**1** ts dukkah pistasjnøtter fra Qazvi

spirer