



## Fänkålssallad



### Ingredienser:

Recept för fyra personer.

2 fänkålsstånd

1 tsk citronsaft

2 – 3 apelsiner

150 g fetaost, 15 % fett

½ granatäpple

1 msk olivolja

Nymalen svartpeppar

Kcal per portion: 200

### Fänkålssallad med apelsin, feta och granatäpple

### Gör så här:

1. Skiva fänkålen så tunt som möjligt (ex. med mandolin). Spara lite av "dillen". Lägg skivorna i en skål och pressa över citronsaft.
2. Skär bort en skiva i "botten" på apelsinerna så står de stadigt. Skär sedan bort skalet och den vita hinnan uppifrån och ner runtom. Skiva apelsinerna.
3. Varva fänkål och apelsin-skivorna på ett fat. Smula över fetaosten.
4. Strö över granatäpplekärnorna (om du bankar på skalet med en slev lossnar de enkelt).
5. Ringla över olivolja, peppra generöst och ganerna med "dillen".