

Barilotto

RANDENSALAT
MIT BLUTORANGEN



RANDENSALAT MIT BLUTORANGEN



Zutaten (für 4 Personen)

Salat

- 2 grosse Randen gekocht
- 2 Blutorangen
- 1 Blutorange zum Garnieren
- Nüsslersalat je nach Wunsch

Dressing

- Saft von 1/2 Blutorange
- 1 TL Orangensaft
- 1 TL grobkörniger Senf
- 2 EL Barilotto's Bio Olivenöl oder Olivenöl Orange
- 3 EL Barilotto's Blutorangen-Balsamessig
- Salz & Pfeffer

Alle Zutaten fürs Dressing in einer Schüssel gut vermischen und nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Blutorangen schälen und enthäuten. 2 Orange in kleine Stücke sowie die Randen in kleine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Dressing begeben und gut mischen. Anschliessend auf einem Teller anrichten und nach Wunsch noch etwas Nüsslersalat begeben.

Zum Garnieren eine Blutorange enthäutet in dünne Scheiben schneiden und Teller dekorieren.

„Ä guete Gnuss“ wünscht das
Barilotto-Team