



## Sinaasappelsalade uit Marokko

### Ingrediënten

-75 gram rucola	-dressing:	-versgemalen zwarte peper
-1 sjalotje	-4 el extra virgine olijfolie	-zout
-2 handsinaasappels	-1 el limoensap	-1/2 tl paprika poeder mild
-zwarte ontpitte olijven	-1 el sinaasappelsap	
	-snufje cayenne	
	-1/2 tl komijn	

### Bereiding

1. Schil de sinaasappel dik zodat het wit verwijderd is
2. Snijd de sinaasappel overdwers in plakken, bewaar het sap dat hieruit komt voor de dressing
3. Haal de schil van de sjalot en snipper deze
4. Was de rucola en laat deze uitlekken
5. Maak een dressing van 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel sinaasappelsap, zout, versgemalen zwarte peper, een snufje cayennepeper, ½ tl milde paprika poeder en ½ tl komijn
6. Klop de ingrediënten stevig door elkaar
7. Voeg onder voortdurend kloppen de olijfolie toe
8. Proef af, het mag best een beetje zuur zijn, maak eventueel verder op smaak
9. Wacht met het mengen van de salade tot het moment van serveren
10. Doe de helft van de dressing door de rucola en verdeel luchtig. Leg de rucola op een groot bord. Verdeel nu de sinaasappel, het sjalotje en de olijven eroverheen en giet daar de dressing over.