

FRAMBOZENAZIJN

Salade van avocado en roze grapefruit (8 pers.)

ideaal als licht voorgerecht.

Ingrediënten

- Gemengde sla
- 2 zoete roze grapefruits
- 1 grote of 2 kleine avocado's, geschild, ontpit en in blokjes

voor de dressing:

- 90 ml / 6 el **Sicilië**
- 30 ml / 2 el **Frambozenazijn**
- 1 teentje knoflook, uit de pers
- 5 ml / 1 tl Dijonmosterd
- zout en gemalen zwarte peper

voor de gekarameliseerde citrusschil:

- 4 sinaasappels
- 50 gr kristalsuiker
- 60 ml / 4 el koud water

Bereiding

Maak eerst de gekarameliseerde citrusschil. Snijd met een dunschiller voorzichtig de schil van de sinaasappels, houd de vruchten apart. Verwijder met een mesje het wit aan de onderzijde van de schil. Snijd deze in smalle sliertjes. Doe de suiker en het water in een pannetje met dikke bodem en verwarm tot de suiker is opgelost. Voeg de sliertjes sinaasappel toe, zet het vuur hoger en verwarm 5 minuten goed door tot de schil zacht is geworden.

Haal de schilletjes uit de siroop en leg ze uit op een rooster om ze te kunnen drogen. Bewaar de siroop voor de dressing. Was, droog en scheur de slablaadjes. Verwijder met een mes boven een kom de vliesjes van de stukken sinaasappel, schil de grapefruits en doe daar hetzelfde. Zorg dat de stukjes vruchtvlees loskomen van de doorzichtige vliesjes. Pers het resterende sap boven de kom uit.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een pot met deksel en schud goed. Voeg de siroop toe en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de ingrediënten voor de salade over een schaal, samen met de blokjes avocado. Lepel de dressing erover en bestrooi met de gekarameliseerde sinaasappelschil.

Serveer direct.