

Appelsinsalat med Salami

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Appelsinerne skrælles og skæres i tykke skiver
- Bland appelsinen med oliven, ost, forårsløg, oregano og olivenolie, samt havsalt og friskkværnet peber.
- Blade fra Radicchiosalat fordeles på et fad, appelsinblandingen lægges over og skiver af Salame Venticina Piccante lægges dekorativt ovenpå salaten.
- Servér med Sicilianer brød

Ingredienser

- 5 store appelsiner, skrællet og befriet for hinder
- 200 g sorte oliven, halveret
- 500 g Goudaost, skåret i tern
- 6 Forårsløg, skåret i tynde skiver
- 1 håndfuld frisk oreganoblade
- 40 skiver Salame Venticina Piccante
- ½ -1 dl olivenolie
- Havsalt og friskkværnet peber
- 1 Radicchio salathoved

Et lille tip

Retten kan tilberedes med Salame Veneta Italia (hvidløg)

Salame Venticina Piccante

varenummer:

771777 Venticina Piccante

771784 Veneta Italia (hvidløg)

