

Te-dressing



Ingredienser

6 tsk. Appelsin Drøm
2 tsk. mellemstærk sennep
½ økologisk citron
1 tsk. agavesirup
1 tsk. havsalt
1 appelsin
1 fennikel
50 g pinjekerner
Et nip peber

Hæld 300 ml kogende vand over frugtteblandingen, og lad den trække i 15 minutter.

Tilsæt sennep, citronsaft, agavesirup og havsalt, og rør godt rundt. Lad dressingen køle helt af.

Skræl appelsinen, og skær appelsinbådene ud over en skål, så saften opsamles. Tilsæt saften til dressingen.

Rist pinjekernerne forsigtigt på en tør pande, indtil de er gyldne.

Skær fennikelbladene af, og sæt dem til side. Skær fenniklen i tynde skiver, og anret dem på en tallerken.

Fordel appelsinbådene dekorativt ovenpå, og hæld dressingen over. Drys med pinjekerner og fennikelblade.