



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Randensalat mit Orangen

3 kleine Randen, ungekocht
2 kleine, unbehandelte Orangen

Sauce:

1 Messerspitze Pfeffer
1 Messerspitze Ingwer oder wenig
Orangenschale, abgerieben
2 El [Vom Fass Waldburg Balsam Ingwer Traube](#)
2-3 El [Vom Fass Olio extra vergine di Oliva all'Arancia](#)

Die Randen schälen, abspülen und in feine Scheiben hobeln. Die Orangen heiss waschen, mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, abwechslungsweise mit den Randenscheiben auf einer flachen Platte anrichten.

Alle Zutaten der Sauce mit dem Schwingbesen gut verrühren, über den Salat giessen.

Tipp:

Randen und geschälte Orangen in Würfel schneiden und mischen.
Salat kann auch mit gekochten Randen zubereitet werden.

