

Schil of was en schrap de wortelen en verwijder kop en staart, snijd ze in 1 cm dikke plakjes. Doe ze in een pan, overgiet ze met krap water en voeg zout toe. Laat ze in 10 minuten zachtjes beetgaar koken. Neem het deksel van de pan en kook ze nog 10 minuten om het kookvocht te laten indampen.

Voeg de knoflook, munt en olie en eventueel nog meer zout toe en laat ze nog een paar minuten sudderen.

SINAASAPPELSALADE met OLIJVEN en UIEN Slada bortokal bil zaytoun

In Marokko worden voor deze salade meestal bittere sinaasappels gebruikt, maar hij is met de zoete ook erg lekker. Arganolie (blz. 39) geeft een nootachtige smaak.

6 PERSONEN

4 sinaasappels
16 zwarte olijven
1 grote, milde rode ui, fijngesneden
sap van $\frac{1}{2}$ -1 citroen
3 eetlepels argan- of extra vergine olijfolie
zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel gemalen komijn
 $\frac{1}{2}$ theelepel paprikapoeder
snuf gemalen chilipeper
bos bladpeterselie, fijngesneden

Pel de sinaasappels en verwijder het dikke, witte vlies. Snijd ze met een kartelmes overdwars in dikke plakken en daarna in kwarten. Schik ze op een schaal en bestrooi ze met olijven en ui.

Klop voor de dressing citroensap, argan- of olijfolie, zout, komijn, paprikapoeder en chilipeper door elkaar en giet dit mengsel over de salade. Bestrooi met peterselie.

VARIANT

Vervang het citroensap door een hele citroen, gepeld, wit vlies verwijderd, in plakken en dan in stukjes verdeeld.