

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 grote sinaasappels

Voor de Saus

- 1 theelepel franse mosterd
- 1 snuifje zout,
- peper en suiker
- 2 a 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels azijn
- IJsbergsla

Bereiding

Snij de schil van de sinaasappel af op zo'n manier dat u tegelijkertijd de witte velletjes meeneemt. Dit gaat gemakkelijk met een scherp mesje. Verdeel de geschilde sinaasappels in partjes en verwijder de pitten. Vermeng de mosterd met de suiker peper en zout. Roer de olie erdoor met een lepel en tenslotte de azijn. Schik de partjes op de blaadjes sla en doe de slasaus er overheen.

Serveren met grote garnalen en hardgekookt ei.