

# Friselinesalade met mosselen en sinaasappels

## Sinaasappeldressing

- 1- Pers een sinaasappel.
- 2- Meng met 4 eetlepels olijfolie.
- 3- Voeg peper en zout toe.
- 4- Zet apart.

## De salade

- 1- Kook de mosselen gaar in de witte wijn, de fijngesneden sjalotten en de fijngehakte peterselie.
- 2- Verwijder de schelpen na het koken.
- 3- Snij de Friseline sla in stukjes en rasp de wortels.
- 4- Meng de mosselen, de Friseline, de wortels en breng de salade op smaak met de sinaasappeldressing.
- 5- Versier met stukjes sinaasappel en bestrooi met fijngehakt bieslook.

*4 pers.*

- 3 stronken Friseline
- 1 kg Mosselen
- 15 cl droge witte wijn
- 2 Sjalotten
- Peterselie
- 1 à 2 wortels
- Bieslook
- 3 Sinaasappels
- Olijfolie
- Peper, zout