



Melon, burrata & prosciutto med chilihonung

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Detta var sååå gott! Sött, salt, starkt, krämigt & frasigt på samma gång. Ett perfekt tillbehör att bjuda på.

Ni hittar även en film på detta recept här: [KLICKA HÄR](#)



INGREDIENSER



- 4 skivor surdegsbröd
- 6-8 skivor prosciutto di parma (el liknande)
- 1/4 nätmelon / cantaloupe
- 1,5 deciliter flytande honung
- 1 msk färsk citronjuice
- 1 msk olivolja
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 2 tsk chiliflakes

GÖR SÅ HÄR

- 1** Chilihonung: Koka långsamt upp honung, citronjuice, olivolja, hackad vitlök och chiliflakes i en liten kastrull. När det skummar och bubblar, låt sjuda i 10 minuter. Rör om då och då. Honungen ska få en djupare färg när den är klar. Lägg över i en glasburk med lock och låt svalna något.
- 2** Värm en stekpanna på medelvärme. Rosta brödet med olivolja på båda sidorna tills det blir fint gyllene.
- 3** Servera genom att bryta upp burratan på ett serveringsfat. Lägg till skivad melon, prosciutto och avsluta med att ringla över rikligt med chillihonung och servera med brödet.