



DESSERT

Nätmelon med spännande smaker

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **6**

Nätmelon eller cantaloupe som den också heter, är här helt ljuvligt smaksatt med sött, syrligt, salt och lite hetta. Vi älskar den!



Nätmelon heter också cantaloupe

Härom sommaren åt vi smaksatt nätmelon, eller cantaloupe som den också heter, på Ruths i Malmö. Den var ljuvligt smaksatt med sött, syrligt, salt och lite hetta. Vi älskade den.

Balansera smaker

Det är inget nytt att balansen mellan sött, syrligt, salt och lite hetta ger perfekta rätter. Idén till just den här kombon kommer från Mexico, gissar jag, där de har sin klassiska, älskade Tajin strödd på frukt. Tajin har hetta, salt och syrligt och det söta får frukten stå för.

Välja rätt melon

Om du ska göra just den här rätten ska du välja nätmelon ? cantaloupe. Då blir smakerna perfekt. Jag tror inte vattenmelon passar så bra men jag har inte testat.



Hur servera nätmelon?

Servera cantaloupen som på min bild eller skär av skalet.

Rätten passar till somrigt mellanmål, smårätt på buffé eller brunch, förrätt eller som dessert. Tänk på att smaksätta melonen precis innan servering, annars kladdar de olika smaksättningarna ihop sig och ser mindre trevligt ut. Melonen kan också smaka bra som ett fräscht, sött tillbehör till något kryddigt, grillat ? tänk salsa.

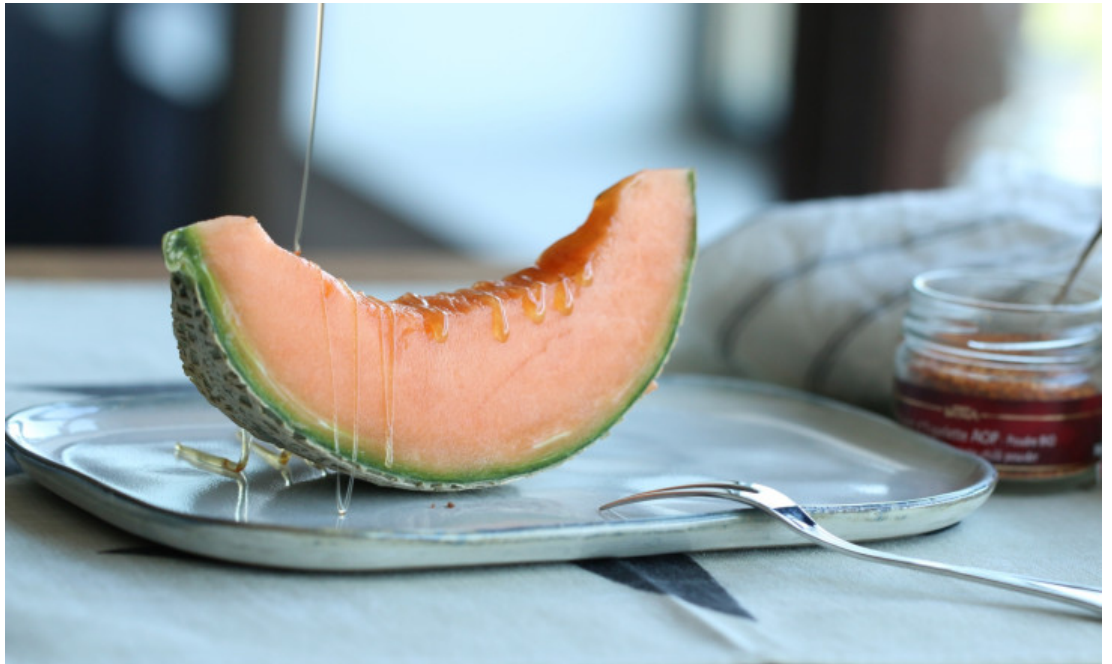


Piment d'Espelette

Piment d'Espelette är en mycket speciell chilipeppar som odlas i en fransk by som heter Espelette. Byn ligger i regionen Aquitaine i sydvästra Frankrike. Chilipepparn är ursprungsskyddad och märkt ? A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée). De producerar endast en viss mängd om året enligt appellationsregler.

Jag köper Piment d'Espelette som ett pulver i en liten (dyr) burk (se bild). Chilin är mjuk i smaken och inte så het så därför passar den till det mesta när vi vill ha lite sting. Den smakar speciellt och är riktigt god. Världens bästa krona, tycker jag.





Prova Piment d'Espelette till annat

En annan makalöst ljuvlig kombo med Piment d'Espelette är rätten med apelsin, pistage och burratta. Prova!

Chilipulvret är väldigt gott att pudra över kött och fisk. Jag har även pudrat det på anklevrouse till knaperstektstekt ankbröst.



INGREDIENSER

1 st nätmelon / cantaloupe
flytande honung
flingsalt
piment d'espélette (fransk chili) el annat chilipulver
rivet limeskal (bara det gröna)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Om du bjuder på det här är det bra att själv testa en gång först. Skär melonen i klyftor/skivor. Skär bort eller lämna skalet, vilket du vill.
- 2 Ringla över honung men inte för mycket (se bild ovan).
- 3 Strö över lite flingsalt, jämnt fördelat.

4

Riv över limeskal, jämnt fördelat.

5

Pudra över Piment d'Espelette.

6

Servera genast!