



SALLAD

Melonsallad med mynta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **6**



En frisk och fräsch melonsallad är en given succé en varm sommardag.



INGREDIENSER

1 st nätmelon
100 g buffelmozzarella
100 g parmaskinka
20 blad färsk mynta
3 msk extra virgin olivolja
1 nypa salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Myntadressing: Finhacka eller mixa myntan och blanda med olivoljan. Salta och peppra efter egen smak.

2

Skär bort kärnhuset i melonen och dela sedan den och mozzarellan i två cm stora bitar.

3

Skär parmaskinkan i remsor, cirka 3 cm breda, och rulla ihop dem.

4

Blanda försiktigt ingredienserna till en sallad och ringla över myntadressingen.