

Grapesalat

Opskrift til 4 personer som en starter

Forberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 grapefrugter
- 200 g vandmelon
- 1 avocado
- 80 g mozzarellakugler
- kernerne fra 1/2 granatæble
- en lille håndfuld frisk basilikum
- en lille håndfuld cashewnødder
- 2-3 spsk. olie
- 1 spsk. citronsaft
- et drys salt og peber

Sådan gør du

1. Skær grapefrugten ud i "fileter" og skær også vandmelon ud i mindre stykker, eller som jeg: brug en melonske. Så får man de her fine små kugler. Kom det på en tallerken.
2. Skær avocado ud i stykker og dræn vandet fra osten. Kom begge dele hen over grave og vandmelon.
3. Klargør granatæblet og kom kernerne over salaten
4. Top med basilikum (grofthakket)
5. Rist cashewnødder på en tør pande og kom dem over salaten
6. Hæld en smule olie hen over, pres lidt citronsaft og drys med lidt flagesalt og peber