

Melonsalat med parmaskinke og balsamicoglance

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1 pakke salatmix
- 100 g honningmelon
- 100 galiamelon
- 1 avocado
- 150 g parmaskinke
- 1 kugle mozzarellaost
- 1 håndfuld pinjekerner
- balsamicoglance (1/2 dl balsamico)

Sådan gør du

1. Start med at lave din balsamicoglance: kom balsamico i en gryde. Skru godt op for varmen, så det lige kommer op og koge et øjeblik. Skru ned til middelvejrme, så det simrer let i 7-8 minutter. Så skulle det gerne være tyknet og dejlig klistret. Imens kan salaten klargøres
2. Skyl salaten og kom det på en tallerken, skær melon og avocado i mindre stykker og kom ved
3. Kom parmaskinken ved, jeg fjernede det meste fedt og rullede stykkerne let sammen
4. Smuldr mozzarellaen over. Til denne findes der et lille tip: kom pakken med mozzarella i en skål (uden at åbne den). Kom kogende eller meget varmt vand ned over pakken og lad den ligge i 5 minutter imens du klargør melon og avocado (skal blot skæres i mindre stykker).
5. Rist pinjekernerne på en tør pande og kom over
6. Slut med et strejf af balsamicoglacen og et drys salt og peber