

Melonspyd med spekeskinke og mozzarella



Melon og spekeskinke er en enkel og god forrett, eller som en tapasrett til koldtbordet. Saltsmaken i norsk spekeskinke passer perfekt med sødmen fra melonen. Dette er en delikat og frisk rett, men som likevel vil imponere! Oppskriften rekker til ca. 8 spyd.

1

Sett sammen spydet

Skjær skallet av melonen og del inn i ca. 3-4 cm store biet. Tre så melon bitene på et spyd, sammen med mozzarella og spekeskinke.

2

Server!

Drypp spydene i balsamico og dryss over med finhakkede urter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Fersk mozzarella	2 stk
Balsamico	4 ss (kremet)
Basilikum	
Melon	1 stk
Spekeskinke	16 skiver

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose