

Oppskrift

Spekeskinke og melon



Spekeskinke og melon er en frisk og smakfull tapasrett som passer godt til 17. mai lunsj og frokost, som på koldtborder. Dette er en super kombinasjon ettersom saltsmaken i norsk spekeskinke passer perfekt til sødmen fra melonen. En enkel, delikat og god rett til nasjonaldagen, som kun tar 10 minutter å lage.

1

Tilbered melonen

Om du har kjøpt en hel melon, deler du den i to og fjerner frøene med en skje. Du kan enten velge om du vil servere melonen i skiver med toppingen oppå, eller i båter med spekeskinke og ost surret rundt.

2

Server

Dander melonen på tallerken med spekeskinke, biter av mozzarella og frisk basilikum. Server så denne enkle og gode spekemat retten.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Dette trenger du

Gilde familiens spekeskinke 1 pk (80 g - 160g)

Vannmelon 1 stk

Honningmelon 1 stk

Mozzarella 1 stk (baller)

Basilikum 1 neve

Olivenolje 3 ss

Focaccia 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten