

Oppskrift

Melon med spekeskinke, fetaost og bringebær



Melon og spekeskinke er en super kombinasjon ettersom saltsmaken i norsk spekemat passer perfekt med sødmen i melonen. Denne oppskriften bruker vannmelon som base, lignende en pizza, og er toppet med spekeskinke, fetaost, rødløk, timian og friske bringebær. Perfekt til 17 mai koldtbord og smaker like godt som den ser ut. En artig sommerrett!

1

Tilbered vannmelon

Del vannmelon i skiver og lag "pizzaer" ut av den. Skrap ut frø med en skje.

2

Dander og server

Del rødløk i skiver og smuldre fetaost. Topp så vannmelon skivene med spekeskinke, rødløk, fetaost, timian og bringebær.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Grill gjerne vannmelonen på en side for mer sødme hvis du ønsker det. Litt honning eller balsamico er også godt å drysse over.

Ingredienser

Du trenger

Spekeskinke 2 pk
Vannmelon 1 stk (4 skiver)
Bringebær 1 pk
Rødløk 1 stk
Fetaost 1 blokk
Timian 1 neve

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose