

Sallad med grillad melon och burrata

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 25 minuter

Ingredienser

½-1 vattenmelon
½-1 cantaloupe-melon
40 g mandlar
1 knippe koriander
2 lime
1 burrata

Dessutom: Olivolja (gärna cornicabra), Salt

1. Sätt igång grillen.
2. Skär vattenmelonen i ca 1 cm tjocka skivor och skär sedan bort skalet.
3. Skär cantaloupe-melonen i munstora bitar. Plocka bladen av en näve koriander och halvera limefrukterna.
4. Tillsätt mandeln och 1 msk grovt salt i en stekpanna och täck mandeln med vatten. Koka upp och låt vattnet koka tills stekpannan är torr och mandeln är täckt med salt, ca 4-5 min. Skär mandeln grovt.
5. Pensla vattenmelonskivorna med lite olivolja, och grilla dem på hög värme tills de har grillränder, 1-2 minuter per sida.
6. Skär vattenmelonen i munstora bitar och servera dem tillsammans med cantaloupemelonen på ett fat. Bryt burratan över salladen.
7. Ringla över lite olivolja, toppa med koriander och saltad mandel, och pressa all limesaft över. Krydda med lite salt och servera.