Vannmelonsalat med feta og avokado



Ingredienser

♥ 1 kg vannmelon (renset vekt)
♥ 200 g fetaost
♥ 1 agurk
♥ 1 stor avokado eller 2 små
♥ en neve basilikumblader
♥ 50 g pinjekjerner

Dressing:
♥ 0,5 dl god olivenolje
♥ saft fra 2 lime eller 1 sitron
♥ 1 ss flytende honning
♥ flaksalt
♥ kvernet pepper

Fremgangsmåte

Del vannmelon i biter og legg utover et serveringsfat.

Skrell agurken og del den i terninger. Rens avokado og del den i skiver. Bland dette med vannmelonbitene.

Smuldre over fetaosten. Dryss over basilikumblader.

Bland sammen ingrediensene til dressingen og hell dette over salaten.

Rist pinjekjernene i tørr stekepanne og dryss over til slutt.

Tips

♥ Denne salaten kan varieres ved å blant annet tilsette delte cherrytomater, finhakket rødløk og/eller marinerte oliven.

♥ For å unngå at avokadobitene blir brune, kan de dekkes med litt sitronsaft før du har de i salaten.

♥ Basilikumblader kan kombineres med eller byttes ut med mynteblader.

♥ Feta fås kjøpt i alle norske matbutikker. Bruk fetaost av god kvalitet, det har mye å si for smaken!

♥ I dressingen kan sitronsaft erstattes med limesaft og/eller eddik (hvitvins-, eplesider- eller balsamicoeddik).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelonsalat-med-feta-og-avokado