Melonsalat

Ingredienser



1/2 vannmelon
1/2 honningmelon
1/2 cantaloupemelon eller galiamelon

Appelsinlake:
1 appelsin
0,5 dl sukker
evtl. en skvett likør (se tips)

Fremgangsmåte

Del opp melonene i biter. Det blir veldig dekorativt om du lager små melonkuler (se tips), men terninger går også bra.

Press saften ut av appelsinen og ha saften i en kjele sammen med sukker. Småkok blandingen under omrøring et par minutter til du får en lake. Ta kjelen av platen og avkjøl appelsinlaken. Tilsett en skvett likør om du liker det (se tips).

Bland melonkulene med appelsinlaken og dander i dessertskåler (se tips). Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Du kan selvsagt bruke den miksen med melontyper du liker best, men det blir vakkert om du bruker melon i litt forskjellige farger.

♥ Melonkuler lager man med et spesielt redskap som heter Parisiennejern (ser ut som en veldig liten iskremskje). Fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Melonsalat til voksne kan godt tilsettes en skvett med likør att'på:-) Jeg brukte en god skvett Cinzano Orancio med appelsinsmak og en bitteliten skvett Drambuie. Kjempegodt 🙂 Men det er viktig å smake seg til og ikke bruke for mye, ellers blir alkoholsmaken for sterk i forhold til den milde melonsmaken! Appelsinlikør slik som for eksempel Cointreau blir også veldig bra.

♥ Et stilig serveringstips er å fylle melonsalaten i av en halv honningmelon som er hult ut litt i midten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/melonsalat