Burrata med melon og parmaskinke

Ingredienser



♥ 2 burrata (se tips)
♥ 0,5 Piel de Sapo eller honningmelon
♥ 0,5 cantaloupe melon (se tips)
♥ 200 g parmaskinke (se tips)
♥ 50 g agurk
♥ 0,5 lime
♥ litt frisk mynte
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ta burrataene ut av boksene og tørk dem forsiktig med litt kjøkkenpapir. Legg burrataene i midten på et serveringsfat.

Skrell og rens melon og skjær i biter. Legg melonbitene på fatet rundt ostene.

Del skinken i mindre biter som surres sammen og danderes innimellom melonbitene.

Høvle agurk med ostehøvel eller mandolin til tynne skiver. Fordel disse over fatet.

Dryss over strimler av frisk mynte og skvis over litt limesaft. Kvern over salt og pepper.

Tips

♥ Burrata er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store, norske matbutikkene. Osten ligger i lake, og er bløt, så ta forsiktig i den.

♥ Parmaskinke er italiensk spekeskinke. Du kan også bruke annen type spekeskinke.

♥ Jeg brukte her Cantaloupe-melon (som er oransje inni) og Piel de Sapo, som er en nydelig, søt melon som jeg liker veldig godt. Det går fint å bruke honningmelon i stedet.

♥ I stedet for å bruke et serveringsfat, kan du fordele ingrediensene på to tallerkener så hver person får 1 burrata hver. Serveres gjerne sammen med små toastskiver.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/burrata-med-melon-og-parmaskinke