



Sommersalat med mango, melon og mozzarella

Ingredienser

- ♥ 100 g feldsalat
- ♥ 1 cantaloupemelon
- ♥ 1 honningmelon (eller Piel de Sapo)
- ♥ 3 mango
- ♥ 2 mozzarella
- ♥ frisk basilikum
- ♥ 50 g pistasjnøtter, usaltede
- ♥ 2 ss extra virgin olivenolje
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Skyll salatbladene og fordel over et serveringsfat.

Rens melon og mango og skjær i biter som legges oppå salaten.

Skjær mozzarella i terninger og fordel over.

Riv opp noen basilikumblader og legg på. Hakk pistasjnøtter grovt og dryss over salaten.

Ringle over god olivenolje og kvern over litt salt og pepper.

Tips

♥ 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.

♥ Bruk helst gule mango (pakistansk mango), som er langt søtere og bedre på smak.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram). Den beste smaken får du om du bruker mozzarella laget av bøffelmelk. Det går imidlertid også helt fint å bruke mozzarella som er laget med kumelk.

♥ Melon og mozzaralla er en deilig kombinasjon. Se også [Burrata med melon og parmaskinke](#) og [Caprese med vannmelon og mozzarella](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommersalat-med-mango-melon-og-mozzarella>