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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sommersalat-med-mango-melon-og-mozzarella