Vannmelon med fryst fetaost



Ingredienser

♥ 150 g fetaost
♥ 1 vannmelon (se tips)
♥ 1 lime
♥ noen friske myntеblader

Fremgangsmåte

Sett hele blokken med fetaost i fryseren helst kvelden før, og i hvert fall noen timer før servering, slik at den blir helt hard og frossen.

Kutt vannmelon i biter eller skiver.

Skvis over litt lime og dryss over grovkuttede, friske myntеblader.

Ta den frosne fetaosten ut av fryseren og rasp den over vannmelonen slik at den legger seg som kald snø over vannmelonen.

Nytes umiddelbart!

Tips

♥ Hvor mye vannmelon du trenger, avhenger jo av hvor stor vannmelonen er. Jeg hadde en liten vannmelon her og brukte derfor hele. La gjerne rensede vannmelonbiter stå i kjøleskapet en stund slik at de er avkjølte før du høvler over fetaosten.

♥ Det er ikke meningen å bruke opp hele fetaosten, men det er greit å fryse hele blokken så du får godt tak i osten når du skal rive den. Fetaost som du får til overs kan legges tilbake i fryseren eller brukes til salater. Jeg bruker en microplane (zester) til å rive fetaosten direkte over vannmelonen.

♥ Vannmelon og fetaost er en populær kombinasjon. Se også **Vannmelonsalat med feta og avokado**. En annen deilig kombinasjon av vannmelon og ost er **Caprese med vannmelon og mozzarella**.

Du kan også ha selve vannmelonen i fryseren og lage **Watermelon Shaved Ice (Revet, frossen vannmelon)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelon-med-fryst-fetaost