



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sommarsallad med melon, prosciutto, fetaost och surdegsbröd

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Prosciutto 1 förp

Melonsallad

Rucola 30 g
Mixsallad 50 g
Galiamelon 1 st
Fetaost 50 g
Pesto 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
3. **Melonsallad:** Skala och skär galiamelon i bitar. Lägg på ett salladsfat tillsammans med rucola och mixsallad. Smula över fetaost och ringla på pesto. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Toppa salladen med prosciutto och servera med surdegsbaguette.