

Parmaskinke med melonsalat

Mandag 26. februar 2024

Ingredienser

10 skiver parmaskinke eller
serranoskinke
5 skiver vandmelon
5 skiver andet melon
100 gram feta
Lidt sorte oliven
1 rødløg
Lidt bredbladet persille
1 spsk. olivenolie

½ dl. eddike
½ dl. vand
½ dl. sukker
¼ tsk. salt

5 skiver flutes
Oliventapanade
Eller smør brødet med lidt hakket
tomat og drys med lidt basilikum

Fremgangsmåde

Rødløget halveres og skæres i fine strimler.
Eddike, sukker, salt og vand bringes i kog og
hældes over løgene.
Helst nogen timer før de skal bruges.
Melonen skæres i firkanter
Fetaen smuldres. Den man køber i blokke er bedst
til dette
Persillen skal ikke hakkes men plukkes i små
blade. Oliven vendes i.
Før servering vendes 1 spsk. olie i salaten.

Parmaskinken anrettes på en tallerken og salaten
lægges ved siden af.

Fluten smøres med tapanaden. Og bages i ovnen
ved 200 grader i ca. 7-8 minutter til brødet, er
sprødt men ikke tørt.
Hvis brødet er frisk kan man servere tapanaden i
en skål så man smører det på ved bordet.