



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sommarsallad med melon, prosciutto, fetaost och surdegsbröd

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Prosciutto 1 förp

Melonsallad

Ruccola 30 g
Mixsallad 65 g
Galiamelon 1 st
Fetaost 50 g
Basilikaolja ½ förp
🏠 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 ruccola och mixsallad. Smula över fetaost och ringla på basilikaolja. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

4. Toppa salladen med prosciutto och servera med surdegsbaguette.