

Salat med grillet melon og burrata

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 25 min.

Det skal du bruge

½-1 vandmelon
½-1 cantaloupe melon
1 bundt koriander
2 limefrugter
40 g mandler
1 burrata

Det skal du selv have

Olivenolie (meget gerne Cornicabra)
Salt

Køkkentip

Du kan også lave **saltmandlerne** i ovnen. Kog dem da først i vand som angivet i 2-3 min., og hæld så vandet fra. Bag mandlerne i ovnen ved 150 °C, til de er gyldne, ca. 20 min.

Du kan også vælge at bruge en **galia-melon** (eller en anden melon) som det rå element i salaten her, ligesom du også kan vælge at lave salaten med agurk og vandmelon i stedet. Jeg synes dog cantaloupe-melonen er både smukkest og lækrest. Hvis du ikke bryder dig om koriander, er **basilikum** en udmærket erstatning.

Fremgangsmåde

1. Tænd op i grillen (eller hold gang i gløderne).
2. Skær vandmelonen i ca. 1 cm tykke skiver, og skær så skrællen af.
3. Skær cantaloupe-melonen i mundrette stykker. Pluk bladene af en håndfuld koriander, og halvér limefrugten.
4. Kom mandlerne og 1 spsk. groft salt i en pande, og dæk mandlerne med vand. Kog op, og lad vandet koge helt væk, til panden er tør og mandlerne er dækket af salt, 4-5 min. Snit mandlerne groft.
5. Pensl vandmelonskiverne med lidt olivenolie, og grill dem ved høj varme, til de har fået grillstriber, 1-2 min. per side.
6. Skær vandmelonen i mundrette stykker, og anret dem sammen med cantaloupe-melonen på et smukt salatfad. Bryd burrataen ud over salaten.
7. Dryp melonsalaten med lidt olivenolie, drys med koriander og saltede mandler, og pres al limesaften henover. Krydr med lidt salt, og servér.

