

# Melonsalat med sprøde tortillastrimler

Samlet tid **20 min.** 15 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**3500 kJ / 825 kcal**

Fedt: **62,4 g** Protein: **17,2 g**  
Kulhydrater: **50,1 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

<b>2</b>	store tortillas (hvede eller majs)
<b>2 spsk.</b>	olie
<b>400 g</b>	vandmelon
<b>200 g</b>	agurk
<b>1</b>	avocado
<b>1</b>	lille rødløg (50 g)
<b>15 g</b>	frisk koriander
<b>15 g</b>	frisk persille
<b>2 spsk.</b>	<u>Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>
<b>4 spsk.</b>	olivenolie
<b>1 spsk.</b>	hvidvinseddike
<b>1 tsk.</b>	finthakket frisk chili
<b>1 tsk.</b>	honning
	Friskkværnet peber
<b>Pynt</b>	
<b>75 g</b>	hvid ost fx feta
	Friske urter

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Pensl tortillaerne med olie og skær dem i 1-1,5 cm brede strimler. Læg dem på en bageplade og bag 5-7 minutter ved 225 grader indtil de er gyldne og sprøde. Lad dem køle af.

### Step 2

Skær vandmelon, agurk og avocado i tern. Skær rødløget i tynde skiver. Bland det hele i en skål sammen med finthakket koriander og persille.

### Step 3

Top med de sprøde tortillastrimler lige før servering.

### Step 4

Rør ponzu, olivenolie, eddike, chili, honning og peber sammen til en vinaigrette. Hæld over salaten lige før servering.

### Step 5

Du kan eventuelt supplere med en smule ost og ekstra urter.