

Rucolasalat med melon og skinke

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
984 kJ / 235 kcal

Fedt: **15 g** Protein: **10 g**
Kulhydrater: **13 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1	moden melon
100 g	gorgonzola
100 g	prosciutto crudo
30 g	rucolasalat
2 spsk.	olivenolie
1 tsb.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
1 spsk.	balsamicoeddike
1 tsb.	honning
1 nip	knivspids peber
1 spsk.	balsamico glaze

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 moden melon

Skær melonen over og fjern kernerne. Brug et melonjern til at skære små kugler ud af frugtkødet, eller skær det i tern. Læg melonen i en skål.

Step 2

100 g gorgonzola - **100 g** prosciutto crudo - **30 g** rucolasalat

Skær gorgonzolaen i mindre stykker, og riv den røgede skinke i mindre stykker. Skyl og tør rucolasalaten. Tilsæt det hele til skålen med melon, og bland det forsigtigt sammen.

Step 3

2 spsk. olivenolie - **1 tsb.** Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **1 spsk.** balsamicoeddike - **1 tsb.** honning - **1 nip** knivspids peber - **1 spsk.** balsamico glaze
Bland olivenolie, Kikkoman sojasauce med mindre salt, eddike, honning og peber sammen i en lille skål. Hæld dressingen over salaten, og vend det hele forsigtigt sammen. Server salaten i de udhulede melonskaller og dryp med balsamico glaze.