

**Oppskrift**

## **Spekeskinke og melon**



Spekeskinke og melon er en frisk og smakfull tapasrett som passer godt til 17. mai lunsj og frokost, som på koldtborder. Dette er en super kombinasjon ettersom saltsmaken i norsk spekeskinke passer perfekt til sødmen fra melonen. En enkel, delikat og god rett til nasjonaldagen, som kun tar 10 minutter å lage.

## 1

### Tilbered melonen

Om du har kjøpt en hel melon, deler du den i to og fjerner frøene med en skje. Du kan enten velge om du vil servere melonen i skiver med toppingen oppå, eller i båter med spekeskinke og ost surret rundt.

## 2

### Server

Dander melonen på tallerken med spekeskinke, biter av mozzarella og frisk basilikum. Server så denne enkle og gode spekemat retten.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### Ingredienser

#### Dette trenger du

Gilde familiens spekeskinke 1 pk (80 g - 160g)

Vannmelon	1 stk
Honningmelon	1 stk
Mozzarella	1 stk (baller)
Basilikum	1 neve
Olivenolje	3 ss
Focaccia	1 stk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten