



GRILLET VANNMELON OG FETA-SANDWICH –

Categoria: Forretter **Tempo di preparazione:** 15 minutter **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 rødløk
- rødvinseddik, smak til
- 8 skiver vannmelon i samme størrelse som en liten brødske
- 200 g fetaost i skiver
- 1 hjertesalat
- 1 biffomat
- ½ hvitløksfedd
- hvitvinseddik, smak til
- salt, smak til
- en klype chilipepper
- extra virgin olivenolje
- friske basilikumblader
- salatblader, til pynt
- 8 svarte oliven, uten stein
- kapers, til pynt

En deilig og fargerik forrett, etter lett måltid, som passer perfekt på terrassen på varme sommerkvelder.

Vanskelighetsgrad: **Lett**

Kostnad: **Lav**

Tid: **15 minutter**

Porsjoner : **4**

Framgangsmåte

Skjær rødløken i skiver og strø over salt og noen dråper rødvinseddik.

Skjær til vannmelonskivene så du har åtte firkanter på størrelse med en liten brødskeiv.

Grill vannmelonen på begge sider.

Skjær hver vannmelonfirkant i to trekantene: på åtte av trekantene legger du en skive fetaost og en skive rødløk.

Topp hver sandwich med de resterende trekantene og legg to trekantene på individuelle serveringsfat per porsjon.

Legg et salatblad på hver tallerken og legg smørbrødene oppå.

Finhakk tomaten, og miks den sammen med presset hvitløk, en klype salt, noen dråper hvitvinseddik, 2 ss olje og chilipepper.

Drypp tomatdressingen over vannmelonen og pynt med basilikumblader.

Dekorer resten av tallerkenen med noen salatblader, oliven og kapers. Nyt!

