

Tomatsalat med grillet Honningmelon og Mozzarella

Tomatsalat med grillet Honningmelon og Mozzarella Ost. Denne Salat skriger ligefrem af sommer og sol. Er du også kørt træt i de samme Salater hele tiden. Og hvis du er frisk på at prøve nogle nyt. Så lover jeg, at denne Tomatsalat virkelig ikke skuffe dig. Den går fantastisk i spænd med nogle luksus kød som Ribeye. Hvor man virkelig vil være Beef Loveren, uden at ødelægge kødets gode smag med en fed Sova eller tungt tilbehør som Kartoffler. Men smager også rigtigt godt til alt andet mad fra grillen. Kan også sagtens serveres helt for sig selv, eller som forret.



Tomatsalat med grillet Honningmelon og Mozzarella

Tomatsalat Opskrift med grillet Honningmelon og Mozzarella

*En let og fantastisk smagende Salat, til 3-4 Personer
forberedelsestid: 30 min*

Ingredienser til Tomatsalat:

- 16 stk. Cherrytomater
- 1 Honningmelon
- 250g Mozzarella kugler
- lidt Olivenolie
- Salt & Peber

Fremgangsmåde:

- Skær dine Cherrytomater i skiver, og din mozzarella kugler i terninger på ca. 1cm.
- Du skræller din Honningmelon skærer den i ca 1,5 cm tykke skiver og banker dem af på grillen ved 200 grader 1 minut per side over direkte varme. Derefter terner du dem så de har sammen størrelse som Mozzarella



Osten.

- Blande tomatskiverne med dine ternede honningmelon og mozzarella kugler, kom få dråber olivenolie henover.
- Smag til med salt og peber. Hvis man ønsker en mere middelhavs inspireret salat kan man drysse den med lidt basilikum.



Tomatsalat med grillet Honningmelon og Mozzarella

[Salaten serveres med frisk bagt brød eller flutes du finder opskrifter her:](https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/)

<https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/>