



Foto: Tomas Yeh

Kräftsallad med melon och mynta

Ingredienser 10 personer

300 g	skalade kräftstjärtar
500 g	ogenmelon
4 st	salladslökar
1 st	röd spansk pepparfrukt, urkärnad
3 st	myntakvistar
2 st	kvistar slätbladig persilja
2 msk	pressad citronsaft
3 msk	olivolja
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
150 g	blandade salladsblad

Tillagning

Det här är en mild och frisk sallad. Grönsalladen kan blandas ner i kräftsalladen eller serveras i glas vid sidan om. Skalade kräftstjärtar i saltlag säljs förpackade i plastburkar.

1. Skala, kärna ur och skär melonen i stora bitar. Skiva salladslök och pepparfrukt tunt. Finstrimla mynta- och persiljeblad.
Blanda alltsammans i en bunke.

2. Blanda citronsaft med olivolja, salt och peppar.
-Hit går bra att förbereda-

3. Häll dressingen över kräftsalladen. Blanda om och vänd ner salladsbladen eller servera dem vid sidan om.
Häll upp kräftsalladen i glaset.