

Melonsallad med krispiga tortillastrips

Total tid **20 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 5 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.500 kJ / 825 kcal

Fett: **62,4 g** Protein: **17,2 g**
Kolhydrater: **50,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	stora tortillas (mjöl eller majs)
2 msk	olja
400 g	vattenmelon
200 g	gurka
1	avokado
1	liten rödlök (50g)
15 g	färsk koriander
15 g	färsk persilja
2 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
4 msk	olivolja
1 msk	vitvinsvinäger
1 tsk	fint tärnad chili
1 tsk	honung
	Nymalen peppar

Till servering

75 g	vit ost, t.ex. feta
	Färska kryddor till garnering

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Pensla dina tortillas med olja och skär dem i 1-1,5 cm strimlor. Lägg på en plåt och grädda i 5-7 minuter i 225 grader tills de är gyllene och krispiga. Låt svalna.

Steg 2

Skär vattenmelon, gurka och avokado i tärningar. Skär rödlöken i tunna skivor. Blanda i en skål med finhackad koriander och persilja.

Steg 3

Toppa med de krispiga tortillaremsorna precis innan servering.

Steg 4

Blanda ponzu, olivolja, vinäger, chili, honung och peppar till en vinägrett. Ringla över salladen innan servering.

Steg 5

Toppa med ost och extra örter.