

Tilltugg till prosecco: Melon- och getostspett.

Linnéa har skapat två goda tilltugg till Prosecco-cocktails. Här är recept på läckra melon och getostspett!



5 MIN

Tilltugg

Melon- och getostspett

Ingredienser:

150 g getost
1/2 kg honungsmelon
70 g parmaskinka
1 dl olivolja
1 msk färskpressad citron
strimlad basilika
salt

Gör så här:

1. Skär osten i cirka 1/2 cm tjocka skivor.
2. Dela, kärna ur och skala melonen. Skär den i kuber.
3. Dela parmaskinkan i långa smala strimlor.
4. Trä melon, getost, parmaskinka på spetten.
5. Blanda samman olja, citron, basilika och salt till en marinad. Ringla detta över spetten. Utmärkt goda tilltugg till prosecco!



Spara i lista

Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

139,00 kr

Utmärkt god prosecco att dricka som aperitif och som sällskapsdryck. Smaken är torr med inslag av tuttifrutti, päron och en fläkt av mandelmassa.

Se också



Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

[Läs mer](#)



Bellini – den klassiska proseccodrinken.

Bellini är en av Italiens mest kända cocktails och görs på Prosecco och vita persikor (succo di pesca). Vill man göra det enkelt för sig köper man färdig persikojuice.

Läs mer



Drinktilltugg med Västerbottensost till Cava.

Bjud på klassiska munsbitar med Västerbottensost och en lyckad kväll har fått sin början! Servera tillsammans med ett glas Cava.

Läs mer

Utskrift