Melonsalat med skinke

4 pers.

**Ingredienser**

* 70 g [rucola](https://www.valdemarsro.dk/tag/rucola/)
* 70 g [parmaskinke](https://www.valdemarsro.dk/tag/parmaskinke/), eller serranoskinke
* 1/2 [melon](https://www.valdemarsro.dk/tag/melon/), galia
* 1/2 [melon](https://www.valdemarsro.dk/tag/melon/), cantaloupe
* 30 g [pinjekerner](https://www.valdemarsro.dk/tag/pinjekerner/), ristet på en tør pande
* 125 g frisk [mozzarella](https://www.valdemarsro.dk/tag/mozzarella/)
* 1 spsk [balsamico](https://www.valdemarsro.dk/tag/balsamico/) glace
* 1 spsk olivenolie
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet
* flagesalt

Tid: 15 minutter

**Fremgangsmåde**

Skær alle melonkuglerne ud til fine runde kugler med et melonjern – eller alternativt, skær melon i smukke tern.

Fordel striber af olivenolie og balsamicoglace på et stort fad, vend rucolasalaten et par gange derpå.

Riv skinken i mundrette stykker og det samme med mozzarellaosten, fordel disse på rucolasalaten, anret derefter med melon og drys tilsidst sprøde pinjekerner over.

Kværn en anelse sort peber over salaten og et lille drys flagesalt inden servering.