

Chili-vandmelon – Stærke sager

Ingredienser:

- 1 vandmelon
- 1 rød chili
- 3 spsk risvinseddike
- 4 skalotteløg
- 2 spsk smagsneutral olie
- 1 håndfuld frisk koriander

SMAGSTIP: Denne ret passer rigtig godt sammen med umamismag fra fx fisk.

Anretning:

Tag melonklodserne op af lagen. Anret dem smukt på et fad og drys med løg. Pluk/drys korianderblade over og server.



Fremgangsmåde:

1. Skær skallen af melonen.
2. Skær melonen til en stor firkant. Gem det frugtkød, der bliver skåret fra.
3. Skær melonen i skiver på 1,5 cm tykkelse. Skær skiverne i bjælker. Skær bjælkerne ud til klodser.
4. Læg klodserne i en bønne.
5. Skyl chilien, flæk den på langs og fjern kernerne. Skær i chilien i mindre stykker.
6. Blend melon-resterne. Tilsæt små stykker chili til den er godt krydret og smag til med risvinseddike.
7. Hæld lagen over melonstykkerne og lad dem trække på køl indtil anretning (gerne 1-2 timer)
8. Pil løgene, skær i halve på langs og skær løgene i skiver.
9. Kom olie på en pande og kom løgene på.
10. Varm op til middelhøj varme og steg til de bliver lysebrune som ristede løg.
11. Læg de færdige løg på fedtsugende papir.