



Melonikeitto

Aineet: Cantaloupe ja/tai Galia melonia (huom. täysin kypsänä)
suolaa ja mustapippuria
sitruunamehua
Grissini-tikkuja
Parman kinkkua ohuina viipaleina

Valmistus: 1. Soseuta kuorittu meloni, josta on poistettu myös siemenet.
2. Mausta suolalla, sitruunamehulla ja pippurilla (kenties ripauksella sokeria!)
3. Annostele keitto esim. teekuppeihin, lasihin tms.
4. Pyöritä Parman-kinkkuviipaleet Grissini-tikkujen ympärille ja tarjoa keiton lisäkkeenä. (myös paahdettu leipä sopii hyvin Parman kinkun kanssa tarjottavaksi)