

Состав:

¼ небольшой дыни

100 г салатного микса, включая рукколу

12-15 помидоров черри

10-15 г пармезана (например, Grana Padano)

Для заправки:

½ - 1 ст.л. свежевыжатого лимонного сока

2-3 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

соль

черный молотый перец

Рецепт салата с дыней:

Листья салата и черри промыть и обсушить. Помидоры разрезать пополам. У дыни удалить корку, саму дыню нарезать тонкими (толщиной 3-4 мм) ломтиками. Пармезан нарезать тонкими ломтиками (толщиной не более 1 мм).

Для приготовления заправки смешать лимонный сок с солью и черным молотым перцем (лучше – свежесмолотым), добавить оливковое масло и тщательно перемешать.

На большое блюдо выложить микс из листьев салата, добавить ломтики дыни, слегка перемешать, затем выложить помидоры черри и заправить приготовленным соусом. Сверху выложить тонкие ломтики пармезана.

Приятного аппетита!