



Beskrivelse

Lage: Kog solbærsaft, vand, rødvinseddike og vanillestang sammen. Lad lagen afkøle.

Skær vandmelonkødet i terninger og vend dem i lagen. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Server marineret vandmelon som tilbehør til kødretter.

Ingredienser

1/4 - 1/2 vandmelon

Lage:

3/4 dl koncentreret solbærsaft

1/2 dl vand

1/4 dl rødvinseddike

2 cm vanillestang

Citronsaft

Salt og peber