

QUICK BITES: HONEYDEW

HONEYDEW “CAPRESE” SALAD

Combine honeydew cubes with cherry tomatoes, basil, mozzarella, olive oil, pepper, and balsamic glaze.

HONEYDEW SKEWERS

Skewer honeydew balls with other fruits and serve with a yogurt-honey dip.

HONEYDEW FETA SALAD

Combine honeydew cubes with feta cheese, fresh mint, and a drizzle of olive oil and pinch of salt for a light salad.

HONEYDEW & PROSCIUTTO SNACK

Wrap honeydew slices with savory prosciutto or any other salty sliced meat.

HONEYDEW AGUA FRESCA

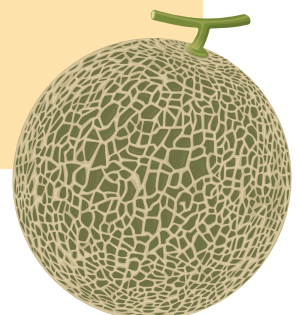
Puree honeydew with water and a hint of lime.

HONEYDEW SMOOTHIE

Blend honeydew, frozen pineapple, Greek yogurt, a touch of honey, vanilla, and a pinch of salt.

HONEYDEW SALSA

Dice honeydew with red onion, cilantro, and lime juice; pairs well with seafood.



COMMUNITY FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA

BOCADILLOS. RÁPIDOS. MELÓN

ENSALADA “CAPRESE” CON MELÓN

Mezcle cubos de melón con tomates cherry, albahaca, mozzarella, aceite de oliva, pimienta y reducción de balsámico.

BROCHETAS DE MELÓN

Ensarte bolitas de melón con otras frutas y sírvalas con un dip de yogur y miel.

ENSALADA DE MELÓN Y QUESO FETA

Mezcle cubos de melón con queso feta, menta fresca, un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal y tendrá una ensalada ligera.

BOTANA DE MELÓN Y PROSCIUTTO

Envuelva rebanadas de melón con prosciutto o cualquier otra carne salada en rebanadas.

AGUA FRESCA DE MELÓN

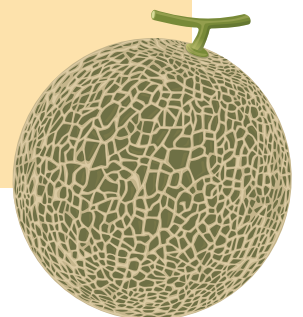
Licúe melón con agua y un toque de limón.

LICUADO DE MELÓN

Haga puré de melón, piña congelada, yogur griego, un toque de miel, vainilla y una pizca de sal.

SALSA DE MELÓN

Corte melón en cubitos, mezcle con cebolla roja, cilantro y jugo de limón; se lleva bien con mariscos.



COMMUNITY FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA