



Meloensalade met serranoham

De klassieke combinatie van zoete meloen en zilte ham, met wat rucola en een frisse dressing. Geen oven nodig.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Luchtig & zomers

Ingrediënten

- 1 rijpe galiameloen
- 100 gr serranoham (dunne sneetjes)
- 60 gr rucola
- 100 gr mozzarella (optioneel)
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- enkele blaadjes munt
- peper

Bereidingswijze

1. Halveer de meloen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in mooie partjes. Verwijder de schil.
 2. Schik de meloen op een schaal met de rucola ertussen.
 3. Drapeer de sneetjes serranoham erover en verdeel eventueel stukjes mozzarella.
 4. Meng de olijfolie met de balsamicoazijn en besprenkel de salade.
 5. Werk af met fijngesneden munt en wat versgemalen peper.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)