

Zomerse meloensalade met parmaham en mozzarella



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 10 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 galia meloen
1 cantaloupe meloen
Parmaham
Rucola
Balsamico crème
Mozzarella bolletjes
Pistachenootjes

Stap 2 | Snijden en hakken

Snijd de cantaloupe en galia meloen doormidden, **verwijder de zaden en schil**. Snijd het vruchtvlees in hapklare blokjes. **Hak de pistachenootjes** fijn. **Scheur de parmaham** in kleinere stukjes.



Stap 3 | Salade opbouwen

Verdeel de rucola over een grote schaal of bord. Leg de **meloenblokjes erbovenop**, gevolgd door de mozzarella en parmaham. **Bestrooi** de salade met fijngehakte **pistachenootjes** en **druppel** als laatste royaal **balsamicocrème** over het geheel.

Serveer direct, de salade is het lekkerst als alle ingrediënten **goed gekoeld** zijn.



Smakelijk!