

Pittige Meloen Salade

Wat heeft u nodig (voor 4 pers)

2 kleine of 1 grote galia meloen, goed gekoeld

200g rauwe ham (bijv. Jambon d'Ardennes)

4 el milde olijfolie

1-2 el citroensap

Vers gemalen peper

20-25 bramen of blauwe bessen

enkele blaadjes basilicum



Bereiding:

Meloen(en) doorsnijden en pitjes verwijderen.

Meloen in dunne repen (plakken) snijden, dit gaat goed met een kaasschaaf voor jonge kaas.

Deze repen in krullen als spaghetti op de borden draperen.

De rauwe ham in stukken scheuren en hier en daar als toefje tussen de krullen leggen.

Ook de bessen of bramen over de borden verdelen.

Van de olie, citroensap en de verse peper en dressing kloppen.

De dressing over de meloen verdelen.

Nu de basilicum in stukjes of reepjes erover verdelen