



Watermeloen-fetasalade met munt

Verfrissende zomersalade met sappige watermeloen, zilte feta en verse munt. Het contrast tussen zoet fruit en zoute kaas maakt dit gerecht verrassend lekker op een warme dag.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

600 gr watermeloen (zonder schil)
200 gr feta
1/2 rode ui
1 handvol verse muntblaadjes
3 el olijfolie (extra vierge)
1 limoen (sap)
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de watermeloen in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm en verwijder eventuele pitten.
2. Snijd de feta eveneens in blokjes van ongeveer 2 cm.
3. Pel de rode ui en snijd hem in flinterdunne halve ringen. Laat de uiringen eventueel 5 minuten weken in koud water om de scherpe smaak te temperen, en dep ze daarna droog.
4. Schik de watermeloen, feta en uiringen voorzichtig in een ruime schaal.
5. Besprenkel het geheel met de olijfolie en het sap van de limoen.
6. Ris de muntblaadjes grof en strooi ze over de salade.
7. Maal er wat versgemalen zwarte peper over en dien onmiddellijk koel op.

Tip

Monteer de salade pas op het allerlaatste moment.
Watermeloen verliest snel vocht en de salade wordt waterig als ze te lang staat.
Houd alle ingrediënten apart koel en meng vlak voor het opdienen.

Lekker met

Lekker als lichte lunch op zich, of als bijgerecht bij gegrild lamsvlees of gevogelte van de barbecue.

Dranktip

Een koele, droge rose uit de Provence of een glas ijskoude munt-limonade past uitstekend bij deze frisse salade.