



Cantaloupe meloentartaar met stracciatella en krokante parmaham

Een chique, zomers voorgerecht dat klaar is in een handomdraai. Zoete cantaloupe en frisse komkommer worden gekruid met limoen, munt en olijfolie, opgemaakt als een tartaar en afgewerkt met romige stracciatella, krokante parmaham, geroosterde pijnboompitten en een scheutje balsamicocrème. Een frisse twist op de klassieker meloen met ham.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	7'	1	Voorgerecht

Ingrediënten

1/4 cantaloupe meloen
1/2 komkommer
4 blaadjes verse munt

1/2 limoen, het sap
1 el extra vierge olijfolie
grof gemalen zwarte peper naar smaak
1 snufje fijn zeezout
3 plakjes parmaham
75 gr stracciatella (of het romige binnenste van een burrata)
1 el pijnboompitten
balsamicocrème naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de cantaloupe in zeer fijne, gelijke blokjes van ongeveer 3 mm (brunoise). Schil de komkommer, snijd hem in de lengte doormidden en schraap met een lepel de zaadlijst eruit. Snijd de komkommer in dezelfde kleine blokjes en dep beide droog met keukenpapier.
- 2.** Meng de meloen en komkommer in een kom. Breng op smaak met het limoensap, de extra vierge olijfolie, grof gemalen zwarte peper, een snufje zeezout en de fijngesneden munt. Meng alles voorzichtig.
- 3.** Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten tot ze lichtgoudbruin kleuren. Schud de pan regelmatig en let goed op, want ze verbranden snel. Haal ze van het vuur en zet opzij.
- 4.** Bak de plakjes parmaham in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten per kant tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Plaats een kookring op een bord en schep het meloen-komkommersmengsel erin. Druk lichtjes aan en verwijder de kookring voorzichtig.
- 6.** Lepel de stracciatella naast of op de tartaar. Kruimel de krokante parmaham erover, strooi de geroosterde pijnboompitten erop en werk af met een paar druppels balsamicocrème.

Tip

Zorg dat de meloen en komkommer goed drooggedept zijn voor je de tartaar opmaakt, anders loopt het geheel uit op het bord. Geen kookring in huis? Een kleine ronde uitsteker of een leeg blikje zonder bodem werkt ook prima.

Lekker met

Lekker met een paar sneetjes geroosterd ciabatta of focaccia om de romige stracciatella mee op te dippen.

Dranktip

Een goed gekoeld glas Pinot Grigio of een lichte Italiaanse Vermentino past perfect bij de frisse, zomerse smaken van dit gerecht.