



Meloensalade met serranoham

De klassieke combinatie van zoete meloen en zilte ham, aangevuld met pepprige rucola en een frisse balsamicodressing. Dit zomerse voorgerecht staat in minder dan twintig minuten op tafel en vereist geen enkel warmtebron.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 1 rijpe galiameloen (ca. 900 gr)
- 100 gr serranoham, in dunne sneetjes
- 60 gr rucola
- 100 gr verse mozzarella (optioneel)
- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 4 verse muntblaadjes
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Halveer de galiameloen en schep de pitten eruit met een lepel. Snijd elke helft in partjes van ongeveer 2 cm breed en verwijder de schil met een scherp mes.
2. Verdeel de rucola over een grote, platte schaal als bedje.
3. Schik de meloenpartjes op de rucola. Verdeel de sneetjes serranoham losjes over de meloen. Scheur de mozzarella, indien gebruikt, in stukken en verdeel die erover.
4. Klop de olijfolie en de balsamicoazijn samen tot een gladde dressing en besprenkel daarmee de volledige salade.
5. Snijd de muntblaadjes fijn en strooi ze over de salade. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en serveer meteen.

Tip

Kies een meloen die bij de steel licht geurt en zacht aanvoelt: dat is het teken van optimale rijpheid. Serveer de salade nooit ijskoud uit de koelkast, want koude temt de smaak van de meloen. Haal hem een kwartier voor het serveren uit de koelkast.

Lekker met

Knapperig ciabattabrood of gegrilde sneetjes focaccia.

Dranktip

Een droge, fruitige Spaanse Albariño of een lichte Italiaanse Pinot Grigio sluit mooi aan bij de zoete meloen en de zilte ham.