



Meloen salade met rauwe ham en geraspte kaas



Ingrediënten

- 0.5 Galiameloen
- 0.25 Watermeloen zonder Pitten
- 0.5 Honingmeloen
- 150 gram Gemengde Sla
- Blaadjes van 1 struikje Witlof
- 150 gram rauwe Ham
- 2 eetlepels geroosterde Pijnboompitten
- 150 gram Henri Willig geraspte Kaas
- 1 pot Henri Willig Ananas/Gember

Op zoek naar een verfrissende en smaakvolle meloensalade? Dit recept combineert de zoete en sappige smaken van meloen met de hartige kick van rauwe ham en de romige touch van Henri Willig kaas. Een lichte en kleurrijke keuze voor een lunchgerecht of bijgerecht. Deze salade is snel en eenvoudig te bereiden en zit boordevol frisheid en textuur, waardoor het een perfecte toevoeging is aan elk zomers menu.

Bereidingswijze

- 1: Haal met een meloenbolletjessteker bolletjes uit de meloenen.
- 2: Meng de salade en witlof met de Henri Willig Ananas/Gember en verdeel deze over de borden.
- 3: Verdeel de rauwe Ham en bolletjes meloen erover en bestrooi met pijnboompitten en Henri Willig Kaas.

Meloen salade maken

Serveer deze meloensalade met Henri Willig kaas in combinatie met een knapperig stuk boerenbrood en je hebt een complete maaltijd. Een perfecte combinatie van zoet, zout en romigheid voor iedere gelegenheid. Geniet van deze eenvoudige maar heerlijke meloensalade met vrienden en familie. Smakelijk eten!