



Frisch und Grün Salat mit Henri-Willig-Käse Ihrer Wahl



Zutaten

- 1/2 Galiamelon
- 1/4 Wassermelone ohne Kerne
- 1/2 Honigmelone
- 150 Gramm Gemischter Salat
- Blätter von 1 Strauch der Zichorie
- 150 Gramm Rohschinken
- 2 Esslöffel geröstete Pinienkerne
- 150 Gramm Henri Willig geriebener Käse
- Henri Willig Ananas/Ingwer 100 ml

Bereidingswijze

Bereiding:

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