

SLAATJE HAM CAVAILLON



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 cavaillonmeloen (= cantaloupe)
- 4 plakjes Gandaham
- 2 snoeptomaatjes
- 1 komkommer
- 1 busseltje radijsjes
- 1 preistengel
- 1 krob sla



Bereidingswijze:

- Was de sla en verdeel deze over 4 borden.
- Was de presitengel en snij deze in fijne sliertjes.
- Was de radijsjes en rasp deze fijn.
- Verdeel de preisliertjes en radijsjessliertjes over de borden sla.
- Was de komkommer en snij in plakjes.
- Verdeel dit eveneens over de borden.
- Snij de cavaillon in twee middendoor, verwijder de pitten en snij met een pomme-parisiënnemesje kleine bolletjes uit de meloen.
- Verdeel deze meloenbolletjes eveneens over de vier borden.
- Snij de vetranden van de Gandaham, rol de schelletjes op, snij in kleine reepjes en verdeel over de slaatjes.
- Werk af met een half snoeptomaatje en laat het smaken!