

SLAATJE MELOEN PARMHAM



Ingrediënten (voor 4 personen):

- een handje raketsla
- een koolrabi
- 8 sneetjes parmaham
- 1 kleine komkommer
- enkele oranje snoeptomaten
- 1 galiameloen
- een busseltje radijsjes
- 2 dikke stronken witloof
- enkele pijpajuintjes



Bereidingswijze:

- Was de raketsla en verdeel over 4 bordjes.
- Was en schil de koolrabi, snij in kleine blokjes en verdeel eveneens over de bordjes.
- Snij de sneetjes parmaham in kleine stukjes en verdeel ook dit over de bordjes.
- Was de komkommer, snij in schijfjes en verdeel over de borden.
- Was de snoeptomaatjes, snij ze middendoor en verdeel over de slaatjes.
- Snij de galiameloen in 2, verwijder de pitten en maak bolletjes met een pomme-parisienne mesje en verdeel de meloenbolletjes over de borden.
- Was de radijsjes, snij in dunne schijfjes en verdeel ook over de borden.
- Was het witloof, verwijder de slechte blaadjes en eveneens het bittere kroontje onderaan en snij dit fijn. Snipper de stukjes witloof over de slaatjes.
- Was de pijpajuintjes en snij ze fijn.
- Je kan hier een beetje dressing en een sneetje brood bij eten of als bijgerecht bij de BBQ gebruiken.
- Laat het smaken!