



De Kookjuf

Meloen-feta salade

Ingrediënten voor 6 personen

- | | |
|---|-------------------------|
| -1/2 watermeloen | -rucola |
| -125 gram feta | -pijnboompitjes |
| -12 plakken gerookte ham
liefst niet te stevig | -bieslook |
| -zwarte olijven | -olijfolie extra vierge |
| -muntblaadjes | -balsamico-azijn |

Bereiding

1. Was de rucola en besprenkel met olijfolie
2. Maak de watermeloen schoon en verdeel in stukken
3. Spoel de munt af, gebruik alleen de blaadjes. Rol deze op, net als tabak en snijd in dunne reepjes
4. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin
5. Snijd de bieslook heel klein
6. Verdeel wat rucola over de borden, leg hierop de watermeloen, verkruimel de feta erover. Verdeel de ham losjes over de borden
7. Garneer met de munt, olijven, pijnboompitten en bieslook
8. Doe wat balsamico-azijn druppelsgewijs op het bord