



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

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.