

Meloensalade met rauwe ham

Ingrediënten

- 2 meloenen
- 1 groene appel
- 1 sjalotje
- 4 plakken rauwe ham
- verse geitenkaas
- walnoten
- zout en peper

Werkwijze

1. Snijd de schoongemaakte meloen in kleine stukjes. Snijd de appel in kleine stukjes, snipper het sjalotje en de rauwe ham. Meng dit met de meloen.
2. Mix de kaas tot een saus, roer dit door de salade. Serveer met de walnoten. Voeg zout en peper naar smaak toe.
3. Ook lekker met gorgonzola en een beetje crème fraîche in plaats van de geitenkaas.