

Italiaanse salade / Italian salad



De boodschappen

- 150 gram prosciutto
- ½ Galia meloen
- 100 gram pecorino
- versgemalen zwarte peper
- ½ Charentais meloen
- handje rocket sla
- zeezout
- virgin olijfolie

Deze lekkere salade is naar een recept van de Britse chef James Martin. Met meloen, Italiaanse rauwe ham en kaas is het - vooral door de zoete meloen - ook een geliefd gerecht van de snazie mini-monstertjes.

De salade is gemakkelijk te maken, snel klaar en hij ziet er prachtig uit, te begrijpen dus dat hij hier vaak op tafel staat ;)

Zo maak je de salade

Verwijder de schil van de meloenen en schep de pitjes er uit.

Snij de meloenen in dunne schijven, spreid de schijven netjes uit op een schaal.

Maak rolletjes van de ham en leg ze op de meloen.

Strooi er de rocketblaadjes op en schaaft de pecorino over de salade.

Geef zeezout, peper en olijfolie er apart bij.

Zo klaar en erg lekker!

Italiaanse salade / Italian salad



Shopping list

- 150g prosciutto
- ½ Galia melon
- 100g pecorino cheese
- freshly ground black pepper
- ½ Charentais melon
- handful rocket leaves
- sea salt
- virgin olive oil

This tasty salad is after a recipe by British chef James Martin. With the melon, Italian cured ham and cheese - mostly because of the sweet melon ;) - it is a favorite dish of the snazzie mini-monsters.

The salad is easy to make, quickly ready and it looks stunning, understandably you find it often on our dinner table.

How to make the salad

Remove the skin and seeds from the melons.

Slice the melons thinly.

Arrange the melon neatly on a platter.

Make rolls of ham and arrange them on the platter too.

Sprinkle the salad with rocket leaves.

Shave the pecorino on top of the salad.

Give sea salt, pepper and olive oil on the side.

Made in a tic and utterly delicious!