



## Rappe panzanella met meloen

en Serranoham plus crispy croutons



ca. 20min



2 personen

Een van de bekendste, zomerse combinaties is die van rauwe ham met meloen. Dus is het tijd om die fijne combinatie te eren. En dat is goed gelukt met deze snel in elkaar te zetten salade. Want niet alleen stoppen we Serranoham en Galiameloen in deze salade, we vullen 'm verder met krokante broodcroutons, knapperige komkommer en kaas. Zo heb je in een mum van tijd een echt zomerse combinatie op je bord!

### Wat je van ons krijgt

- 2 bruine pistolets <sup>1,6,7</sup>
- 1x babyromanasla
- 2 minikomkommers
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- 1 Galiameloen
- 1 kuipje mosterd <sup>10</sup>
- 1x plakjes Serranoham

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- oven
- dunschiller of kaasschaaf

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 651kcal, vet 25.5g, koolhydraten 75.3g, eiwit 26.4g



1. Croutons maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd of scheur de **pistolets** in kleine blokjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1el olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Rooster de **croutons** in 8-10min in de oven goudbruin en knapperig.



4. Dressing maken

Meng de **mosterd** met 2el azijn, 1-2el olijfolie, een snuf zout, peper en suiker in een kommetje.



2. Groenten voorbereiden

Snijd de stronkjes van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in dunne reepjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vier repen en vervolgens schuin in dunne plakjes. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne vlokken van de **kaas** te schaven.



5. Serranoham voorbereiden

Scheur de **plakjes Serranoham** in grove stukken.



3. Meloen snijden

Snijd de **meloen** doormidden en verwijder de pitten met een eetlepel. Schil de **meloen**, snijd de helften in schijven en dan in hapklare stukken.



6. Salade maken

Meng de **stukjes meloen** met de **sla**, **komkommer**, **Serranoham**, **kaasvlokken** en de **dressing** in een kom. Schep de **salade** op en garneer met de **croutons**.