



Zomerse salade met serrano en meloen en krokante volkorencroutons



20-30min



2 personen

In de beste salades zijn verschillende smaken en texturen goed in balans gebracht. In dit geval worden knapperige romanasla, frisse komkommer en zoete meloen perfect in evenwicht gebracht met hartige serrano en krokante volkoren croutons. Strooi daar nog wat kaas over en je kunt een heerlijk voedzame en zomerse maaltijd serveren. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 1 volkoren baguette ¹
- 1x babyromanasla
- 1 komkommer
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 galiameloen
- 100g serrano

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 585kcal, vet 20.3g, koolhydraten 70.3g, eiwit 30.7g



1. Croutons bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **baguette** in blokjes van ca. 0,5cm. Wentel ze door 1el olijfolie en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster ze 10-12min in de oven.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el mosterd, 1el olijfolie, 2el azijn en een snuf suiker, peper en zout.



2. Salade snijden

Verwijder de harde onderkant van de **sla** en snijd de **bladeren** in repen van ca. 1cm. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren, verwijder de zaden en snijd 'm in schuine plakjes. Snijd of schaaf de **kaas** in dunne plakjes.



5. Ham in stukken scheuren

Scheur de **ham** in hapklare stukken.



3. Meloen snijden

Halveer de **meloen** en verwijder de zaden. Schil de **meloen** voorzichtig met een scherp mes en snijd het **vruchtvlees** in plakken en dan in hapklare blokjes.



6. Afmaken en serveren

Meng de **meloen**, **sla**, **komkommer**, **ham** en **kaas** met de **dressing** en garneer met de **croutons**.