

Tomaat, meloen & prosciutto salade / Tomato, melon and prosciutto salad



Boodschappenlijstje

Voor de salade

500 gram verschillend gekleurde heirloomtomaten (heel of gehalveerd)
1 Charentais-meloen, snij ongeveer even groot als de tomaten
12 plakjes prosciutto
handjevol munt, blaadjes geplukt, versnipperd

Voor de dressing

1½ eetlepel rode wijnazijn
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel honing

Om te serveren: knapperig vers brood

Zo maak je de salade

Maak de dressing door alle ingrediënten in een kom te kloppen en zet apart.

Schud de tomaten en meloen om in een kom met een beetje dressing.
Voeg wat zeezout en zwarte peper toe.

Leg de prosciutto losjes op een schaal en verdeel er tomaten en meloen over.
Besprenkel de salade met extra dressing en strooi er de munt overheen.

Serveer de salade direct met vers knapperig brood erbij.

Tomaat, meloen & prosciutto salade / Tomato, melon and prosciutto salad



Shopping list

For the salad

500g mixed tomatoes (whole or halved)
1 Charentais melon, cut roughly the same size as the tomatoes
12 slices prosciutto
handful mint, leaves picked, shredded

For the dressing

1½ tablespoon red wine vinegar
3 tablespoon olive oil
1 teaspoon honey

To serve: fresh crusty bread

To make the salad

Make the dressing by whisking all ingredients together in a bowl and set aside.

Toss the tomatoes and melon together in a bowl with a little dressing.
Add some sea salt and black pepper.

Loosely lay the prosciutto over a platter and pile the tomatoes and melon on top.

Drizzle with extra dressing and scatter it with mint.

Serve the salad straight away with fresh crusty bread on the side