



SALADE MET WATERMELOEN, TOMATEN EN RICOTTA



64 PORTIES 15 MIN VOORGERECHT

INGREDIËNTEN

- 1 kleine meloen, zoals galia
- 200 gram kerstomaten
- 125 gram ricotta
- 1 bos basilicum
- 1 eetlepel witte balsamico azijn
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie



STAP 1

Maak de meloen schoon en snijd in stukjes. Halveer de kerstomaten en snijd grotere tomaatjes in vier.

STAP 2

Maak de dressing van de witte balsamico azijn en olijfolie.

STAP 3

Maak per bord laagjes met de meloen, tomaten, basilicum en kleine klontjes ricotta kaas.

STAP 4

Breng op smaak met peper (en zout) en de dressing.

Klaar en smullen maar!

TIP VAN DE WEEK



Gebruik verschillende kleuren kerstomaten voor een fleurig en kleurrijk bord.

Je kan ook nectarines gebruiken in plaats van de meloen.

VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	134 kcal
Vetten	9 gram
Koolhydraten	8 gram
Koolhydratenporties	0,7
Eiwitten	5 gram