



ingrediënten (4 personen)

- 1 meloen
- 3 gram verse gemberwortel
- 60 gram suiker
- 125 ml droge witte wijn
- 12 plakjes Parmaham
- Meloen bolletjes lepel
- Keukenmachine of Staafmixer

Voorbereiden

Meloen halveren, pitjes verwijderen en met de meloen bolletjes lepel ca 20 kleine bolletjes uit de meloen scheppen. Rest van de meloen schillen en in stukken snijden. Gemberwortel schillen en in stukken snijden. In een pan 3 dl. water met suiker en gember aan de kook brengen en ca 5 minuten zachtjes laten koken., vervolgens laten afkoelen. Gember verwijderen en meloen met suikerwater en wijn in de keukenmachine of staafmixer pureren. Meloen soep ca 1 uur in de koelkast laten afkoelen.

Bereiden

Meloen bolletjes over de vier borden verdelen. Soep in de borden scheppen. Plakjes Parma ham halveren en op de rand van het bord leggen. Serveren met stokbrood en gezouten boter.