



Ingrediënten (4 personen)

- 1 eetlepel olie
- 150 gram Parmaham
- 20 gram pijnboompitten
- 1 rijpe Canteloupe Meloen
- 2 stronkjes witlof
- 1 eetlepel witte balsamicoazijn
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels olijfolie
- keukenpapier

Bereiden

Verhit de olie in een grote koekenpan. Leg de ham erin en bak de plakjes op een lage stand, krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Rooster de pijnboompitten in dezelfde pan. Snijd de meloen horizontaal door, leg de helften met het snijvlak naar beneden op een snijplank en snijd zo de schil rondom af. Verwijder de pitten met een lepel. Snijd de meloenhelften in plakken. Haal de buitenste bladeren van de witlof en snijd de harde kern eruit. Haal de bladeren los. Klop de balsamicoazijn los met de honing en klop de olie erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Schep de dressing door de witlof. Verdeel de witlof over 4 borden of kommetjes en verdeel hier de meloen ook over. Druppel nog wat dressing over de meloen en verdeel de knapperige ham en pijnboompitten er over.

Bron: Yvonne - Boodschappen 6-2014