



Watermeloensalade met feta en olijven



De frisse smaak van watermeloen gaat goed samen met de ietwat zoutige smaak van de feta. De limoen zorgt in deze salade voor een zuurtje. Een echte zomerse salade die zich perfect leent als bijgerecht voor bij de barbecue.



4p



10m

INGREDIËNTEN

400 g watermeloen

100 g feta

75 g sla naar keuze

takje verse munt

$\frac{1}{2}$ rode ui

60 g zwarte olijven

1 volkoren stokbrood

(evt. afbakbrood)

Dressing

1 el witte balsamico-azijn

2 tl honing

1 el limoensap

1 el extra vierge olijfolie

Snuf peper en zout



ZO MAAK JE DE SALADE

- 1 • Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak het stokbrood af volgens de verpakking.
- 2 • Snijd de watermeloen in stukken. Verwijder eventueel de schil. Brokkel de feta grof en snijd de munt fijn. Snijd de rode ui in dunne halve ringen en halveer de zwarte olijven.
- 3 • Meng in een saladekom de ingrediënten voor de dressing. Voeg de sla toe aan de saladekom en meng met de dressing. Roer vervolgens de munt, rode ui en olijven door de salade en leg de stukken watermeloen er bovenop. Garneer met de feta.
- 4 • Serveer de salade met het stokbrood.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

Kcal	Vet	Verz. vet	Koolhydr.	Vezels	Eiwitten
240	10,5 g	3,9 g	25,4 g	5,6 g	8 g



Tip

Garneer de salade met croutons.

MEPAL

Voor altijd