Meloensalade met gegrilde halloumi en Ham

Ingrediënten:

- 8 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- ½ Watermeloen
- 1 Cavaillon meloen
- 1 Galia meloen
- 150g waterkers
- 1 komkommer
- 2 rode ajuinen
- 2 granny smiths
- 120 ml griekse yoghurt
- 2 pakjes halloumi kaas (2 x 225gr)
- Olijfolie, munt, nootjes en citroen

Bereiding:

- Begin met de komkommersalsa. Was de groenten en snij de komkommer, appel en rode ajuin in kleine blokjes. Meng samen in een kom. Besprenkel met een beetje citroensap. Zet aan de kant voor later.
- Mix de Griekse yoghurt samen met de munt, citroensap, scheutje olijfolie, peper en Fleur de sel tot een gladde saus. Kruid naar smaak met nog wat citroensap. Snij de meloenen in twee en schep met een meloenschepje bolletjes uit het vruchtvlees.
- Verwarm een (grill)pan op het vuur. Snij de halloumi in schijfjes en bak zonder vetstof krokant.
- Schik de bolletjes meloen op een bord, samen met de komkommersalsa, de sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham, waterkers en gebakken halloumi. Werk af met gehakte walnoten en de muntdressing.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**