

Meloensalade met rucola en Parmezaanse kaas

Benodigdheden :

40 gr pijnboompitten

100 – 150 gr rucolablaadjes

1 grote meloen naar keuze, geschild, in dunne plakken gesneden

Een stuk Parmezaanse kaas van ca 100 gr

3 el olijfolie

1 el citroensap

1 ei en verse fijngesneden oregano

zout en peper

Voor 4 personen en zo maak je het :

Rooster de pijnboompitten goudgeel in een droge koekenpan. Laat ze op een bord afkoelen. Verdeel de rucola en de meloen over 4 borden en schaf de kaas erover.

Roer een dressing van olie, citroensap, oregano en een klein beetje zout en peper en druppel de dressing over de salade. Bestrooi tot slot met de pijnboompitten.