



Zomersalade met meloen, komkommer, munt en halloumi

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 300 g Galia meloen
 - 🍅 300 g watermeloen
 - 🥒 1 komkommer
 - 🧀 100 g halloumi-kaas
 - 🧄 1 rode ui
 - 🌿 2 el verse munt
- voor de dressing**
- 🍷 1 el olijfolie
 - 🌶️ versgemalen peper
 - 🌸 eetbare bloemetjes zoals komkommerkruid (optioneel)

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de halloumi kaas in plakjes van ongeveer ½ cm.
2. Verhit een ½ tl olijfolie in de brede bakpan en smeer goed uit.
3. Bak de halloumi op middelhoog vuur in ongeveer 8 minuten goudbruin.
4. Draai na ongeveer 5 minuten om óf als je een bruin randje ziet ontstaan en de kaas stevig genoeg is om te draaien.
5. Snijd ondertussen de Galia meloen en watermeloen in kleine stukjes en verwijder de pitjes.
6. Was de komkommer en snijd in de lengte doormidden.
7. Schraap met een lepel de zachte zaadlijst weg en snijd daarna in kleine blokjes.
8. Snipper de rode ui en hak de munt fijn.
9. Doe alles in een kom en breng op smaak met olijfolie en peper.
10. Laat de gebakken halloumi afkoelen op keukenpapier.
11. En snijd in kleine stukjes (liefst heel klein, omdat de zoutige kaas zich zo goed verdeelt over de salade).
12. Meng de kaas door de salade.
13. Zet de salade in de koelkast om af te koelen óf serveer meteen met eventueel eetbare bloemetjes als garnering.



Recept: lovemysalad.com