

## Meloen en ham met radicchio en Castelvetrolied

Meloen en rauwe ham zijn een perfecte match. De sappige meloen combineert in deze frisse salade goed samen met de grote en knapperige Castelvetrolied, de bittere radicchio en de zoete sinaasappel. Een goede olijfolie brengt de smaken in balans. Heerlijk met wat brood erbij.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

---

Meloen en rauwe ham zijn een perfecte match. De sappige meloen combineert in deze frisse salade goed samen met de grote en knapperige Castelvetrolied, de bittere radicchio en de zoete sinaasappel. Een goede olijfolie brengt de smaken in balans. Heerlijk met wat brood erbij.

### Bereidwijze

1. Meng in een grote schaal of kom de olijven, ansjovis, kappertjes, azijn, sinaasappelrasp en sap, citroensap en de chiliflakes.
2. Voeg Neolea Puur Zeezout toe naar smaak. Let op: door de ansjovis kan het gerecht al zout genoeg zijn.
3. Laat tenminste 15 minuten rusten.
4. Plaats de meloenpartjes, radicchiobladeren en rauwe ham op een schaal.
5. Schep de gemarineerde olijven eroverheen.

### Ingrediënten

- 100 gram stevige donkergroene olijven, Castelvetrolied (nocellara) zijn het meest geschikt
- 50 ml Neolea extra vergine olijfolie
- 2 ansjovis, geprakt met een vork
- 2 el kappertjes
- 2 el rode wijn azijn
- rasp en sap van een halve biologische sinaasappel
- sap van een halve biologische citroen
- 1 el honing
- snuifje chiliflakes
- snuifje Neolea Puur zeezout
- 1 rijpe cantaloupe meloen of honingmeloen, geschild, zonder pitten en in partjes
- 1 radicchio in blaadjes gescheiden
- 100 gram rauwe Spaanse ham, Iberico of Serrano

### accessoires