

Watermeloen met olijven en schapenkaas

Dressing

- 1 eetlepel **Dragon-Edik**
- 3 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 theelepels verse oregano
- 2 takjes peterselie
- 1 teentje knoflook
- Zout
- Witte peper

Salade

- 10 zwarte olijven
- 1 grote tomaat
- 1 rode ui
- 1 halve kleine watermeloen
- 30 gram zachte Franse schapenkaas

Bereidingswijze

Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn (persen mag natuurlijk ook). Snijd de verse oregano en peterselie. Meng vervolgens de Dragon-Edik, olijfolie, oregano, peterselie en knoflook door elkaar. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Laat dit minimaal 20 minuten staan, zodat de smaak goed vermengd is.

Tomaat en schapenkaas in blokjes snijden. Watermeloen schoonmaken en in blokjes snijden. De ui in ringen snijden.

Alle ingrediënten in een saladeschaal omscheppen en als laatste de dressing er overheen scheppen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

