

Rucolasalade met meloen en prosciutto

totale tijd **15 min.** **15 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

984 kJ / 235 kcal

Vetten: **15 g** Eiwitten: **10 g**

Koolhydraten: **13 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1	rijpe meloen
100 g	gorgonzola
100 g	prosciutto crudo
30 g	rucola
2 el	olijfolie
1 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk</u> <u>Gebrouwen Sojasaus Met</u> <u>Minder Zout</u>
1 el	balsamicoazijn
1 tl	honing
1 snufje	peper
1 el	balsamicoglazuur

VOORBEREIDING

Stap 1

1 rijpe meloen

Snijd de meloen doormidden en verwijder de pitten. Gebruik een meloenbolletjeslepel om bolletjes te maken of snijd de meloen in blokjes. Doe de meloen in een kom.

Stap 2

100 g gorgonzola - **100 g** prosciutto crudo - **30 g** rucola

Snijd de gorgonzola in stukjes en scheur de prosciutto in kleinere stukjes. Was en droog de rucola. Doe alles in de kom met de meloen en meng voorzichtig.

Stap 3

2 el olijfolie - **1 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **1 el** balsamicoazijn - **1 tl** honing - **1 snufje** peper - **1 el** balsamicoglazuur
Meng in een kleine kom de olijfolie, Kikkoman Sojasaus Minder Zout, azijn, honing en peper. Giet de dressing over de salade en meng opnieuw. Serveer de salade in de uitgeholde meloenhelften en besprenkel met de balsamicoglazuur.