

CAMBOZOLA meloen spiesjes



Ingrediënten (voor 4 porties):

250g CAMBOZOLA Classic

400g suikermeloen

180g Serranoham

1 bosje basilicum

2 EL olijfolie

Grove peper

Benodigd: spiesjes van metaal of hout



Bereiding:

1. Snijd de meloen in plakken, verwijder de schil en snijd het vruchtvlees in blokjes. Was de basilicum, schud deze droog en pluk de blaadjes van de stengels. Snijd de Cambozola in blokjes.
2. Plaats de meloen, Serranoham, basilicumblaadjes en Cambozola afwisselend op de spiesjes en schik ze op een bord. Besprenkel de spiesjes met olijfolie en bestrooi ze met peper.