

Charentaise meloen met Pineau des Charentes en jambon



- ✓ Snij de meloen open en haal de pitten er uit.
- ✓ Snij daarna de helft van de meloen nogmaals doormidden, zodat je $\frac{1}{4}$ meloen overhoudt.
- ✓ Maak met een scherp mes het vruchtvlees los van de schil.
- ✓ Drapeer op een bordje twee plakjes ham en leg hier de meloen bij.
- ✓ Giet een beetje rode Pineau des Charentes over de meloen.
- ✓ Maak het geheel af met een takje bieslook.

Serveertip:

Schenk er een glaasje rode Pineau des Charentes bij (in Nederland verkrijgbaar bij de betere slijterij, in Soubran verkrijgbaar bij ons)