MELOENSALADE MET NAZARETH LIGHT



Instructions:
Maak een vinaigrette met de mosterd en de graanmosterd, de sherryazijn, half om half olijfolie en arachideolie en een geperst teentje look.

Breng op smaak met peper en zout.

Meng de vinaigrette door de gemengde jonge sla.

Snij het vruchtvlees van de meloen en snij de Nazareth Light kaas in blokjes.

Schik dit boven op de sla en werk af met enkele stengels bieslook.

Heerlijk met ciabatta besmeert met Nazareth boter.

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Moeilijkheid:
1.5