

Published on *Nazareth Kaas* (<https://nazarethkaas.be>)

[Home](#) > Meloensalade met Nazareth light

Meloensalade met Nazareth light

meloensalade_met_nazareth_light.jpg

□
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
