

Watermeloensalade met feta

It's all About Rosé



INGREDIËNTEN

- ¼ watermeloen
- 1 komkommer (of 5/6 mini komkommers)
- 100 gram Violife Greek White
- 1 eetlepel olijfolie
- ½ eetlepel citroensap
- paar blaadjes munt
- agavesiroop naar smaak
- Varkensvlees met ingesneden huid, ⅔ kg
- Grof zout, ½ tl
- Water, ⅛ L

BEREIDING

Snij de watermeloen en komkommer in stukken. Verdeel dit over een mooie schaal.

Verkruimel de Greek White van Violife erover en verdeel de blaadjes munt over de salade.

Doe de agavesiroop, olijfolie en citroensap in een klein bakje, meng dit en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de dressing naar smaak over de salade. Eet smakelijk!

Watermeloensalade met feta, komkommer en een heerlijke dressing op basis van olijfolie, agave en citroen. Deze heerlijke, zomerse salade is verfrissend en zit bomvol smaak. Lekker als bijgerecht tijdens een avondje BBQ-en of, als je nog wat over hebt, ook als lunch de volgende dag.