

## SALADE VAN LITTLE GEM EN WATERMELOEN



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Daslook pesto 450g



Zoetzure cherytomaten  
knoflook peterselie  
1100g

### INGREDIËNTEN

4 

- 8 st little gem
- 800 g watermeloen
- 200 g feta
- 20 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 80 g Bresc Daslook pesto
- 3 pl Italiaanse ham

### BEREIDINGSWIJZE

Ontdoe de little gem van zijn kern, en halveer en was ze. Kruimel de feta. Gril de little gem en bestrijk deze met de helft van de Daslook pesto. Verdeel de little gem over het bord. Gril de watermeloen en verdeel dit over de little gem. Leg de Italiaanse ham erop. Bestrooi met feta kruimels. Garneer met de cherytomatjes en besprenkel met de rest van de Daslook pesto.