

## Recept Meloencocktail met rauwe ham en aardbeiensalsa

### Recept

_____ stuks	6 couverts	grondstof	bijzonderheden
	1 grote = 1 kg	meloen	parisienneboor
	175 gram	rauwe ham	officemes
	<b>Salsa</b>		bekken
	225 gram	aardbeien	snijplank
	7 gram	poedersuiker	afruimbak
	30 gram	olie	
	15 gram	sinaasappelsap	
	4 gram	sinaasappelschil, geraspt	
	3 gram	gemberwortel, geraspt	
	0,25 gram	zout en peper	

### Werkwijze

- Snijd de meloen in tweeën en verwijder de pitten en vezels.
- Boor het vruchtvlees uit en doe het in de bekken.
- Schraap het overige vruchtvlees uit de meloen. Bewaar deze apart.
- Snijd de rauwe ham en julienne.
- Snijd de aardbeien en brunoise.
- Voeg de suiker toe.
- Kneus de aardbeien licht om het sap vrij te laten komen.
- Voeg de olie, het sinaasappelsap, de sinaasappelschil en de gember toe.
- Breng de salsa op smaak met peper en zout.
- Voorzie de cocktailglazen met behulp van het eiwit en suiker van een suikerrandje.
- Verdeel de meloen over de glazen.  
Leg onder in de glazen eerst wat meloenschraapsel en daarop de meloenbollen.
- Leg de ham op de meloen.
- Schep over de meloen en ham wat salsa.
- Serveer de cocktails direct.