



# Meloen met feta en basilicum

Recept van V-ZUG N.V.



|           |         |
|-----------|---------|
| Bereiding | 20 Mins |
| Gaartijd  | 10 Mins |
| Porties   | 4       |

## Bereiding

1 kg Galiameloen  
1 kg watermeloen  
1 bosje basilicum  
2 citroenen

De meloenen schillen en in even grote blokjes snijden. De meloenblokjes in elk één vacuümzak doen. De basilicum wassen. De citroenschil rasp en de citroen uitpersen. In iedere vacuümzak een half bosje basilicum en het sap en de schil van één citroen doen. De vacuümzak op niveau 3 vacuümeren en gedurende 4 uur in de koelkast zetten.

olijfolie  
300 g feta  
fleur de sel

De meloenblokjes uit de vacuümzak nemen en op een plaat aanrichten. De feta verkrummelen, over de meloenblokjes strooien, met fleur de sel kruiden en met olijfolie besprenkelen.

## Accessoires

2 vacuümzakken

