



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 raspen 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 verkrumelen, over de meloenblokjes strooien, met fleur de sel kruiden en met olijfolie besprenkelen.

Accessoires

2 vacuümzakken

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

