



Recepten

# *Cantaloupe-meloen gevuld met salade van tomaat,*

*Met gamba en san-daniel ham*

(Zwarte) quinoa:

*2 el zwarte quinoa*

*½ st Sjalot*

*Olijfolie*

*1 st Limoen*

*Peper en zout*

Spoel de quinoa af in een zeefje onder de kraan. Fruit de sjalot aan in olie. Voeg de quinoa toe en zet onder met water. Breng het water op smaak met peper en zout. Kook de quinoa in 15 minuten gaar. Giet af op een zeefje en breng deze op smaak met limoensap, olijfolie peper en zout.

Gamba:

*12 st Gamba's*

*2 st Tijm*

*Peper en zout*

*Olijfolie*

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bestrooi deze met peper, zout en tijm. Bak de gamba's in een bakpan gaar met olijfolie.

Cantaloupe meloen:

*Snij de cantaloupe meloen door de midden en verwijder het zaad. Verwijder nu het vlees en snij dit in gelijkmatige stukken. Bewaar deze stukken voor door de salade. Van de onderkant van beide helften een klein stukje af zodat deze rechtop blijft staan. Let op: er mag geen gat ontstaan in de onderkant van deze meloenhelften!*

Met dank aan:

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*



*Recepten*

**Tomaat meloensalade:**

*¼ st watermeloen*

*80 gram gesneden san-daniel ham*

*4 st gele cherrytomaat*

*4 st rode cherrytomaat*

*1 green tiger tomaat*

*50 gram oude geitenkaas*

*4 takken basilicum*

*12 st rucola*

*Het vruchtulees van de cantaloupe meloen*

Snij de watermeloen in gelijkmatige stukken en bewaar ongeveer de helft voor de vinaigrette. Snij de tomaten in gelijkmatige stukken. Meng de tomaten en meloen. Voeg hierna de ham en gamba`s toe. Breng op smaak met de watermeloen vinaigrette. Doe dit terug in de uitgeholde meloenen, en schep hierop een beetje van de quinoa. Garneer dit af met de rucola en basilicum. En schaaft hierover de geitenkaas.

**Watermeloen vinaigrette:**

*¼ st Watermeloen*

*3 el Witte wijn azijn*

*6 el archide olie*

*2 el olijfolie*

*½ el honing*

*Peper en zout*

Pureer de watermeloen met de azijn en honing. Voeg tijdens het pureren de olie toe. Doe door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.

*Met dank aan:*

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*