

## **Soep**

Koude meloensoep met gedroogde serrano

## **Door**

26/07/2021 - Yves

## **Foto**



## **Nodig**

2 meloenen

200 gr zuiderse ham (parma, serrano)

Porto

Citroen

## **Bereiding**

Schil de meloenen en verwijder de pitten. Mix het vruchtvlees met het citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de frigo.

Droog de serrano hesp in de oven.

Dien op met stukjes hesp en een lepel porto per bord. Eventueel versnipperde munt toevoegen.