

Bedankt voor uw aankoop!

de meloenbolletjes snijder is een leuke manier om je fruitsalade, meloensalade of iets anders een andere look te geven dan de traditionele blokjes meloen

De meloensnijder set bestaat uit 3 onderdelen en 4 functies

- **De meloen bol maker** Draai met een soepele ronde draai in de hoek een draaibeweging in de meloen 100% rond. wil je de meloen optimaal gebruiken maak meloen plakken van iets meer dan 1 cm en ga stapsgewijs de bolletjes scheppen
- **De meloen kartelmes : WAARSCHUWING let op het mesje is scherp zorg ervoor dat als je bolletjes maakt de beschermhoes om het mesje zit**  
Maak mooie kartel randjes dmv het kartel mes in rechte lijn rond de meloen te steken prik de meloen snijder tot einde mesje in de meloen voor mooiste resultaat
- **De kleine ronde:** is ideaal om met een draaiende beweging de pitjes uit de meloen te halen dit werkt het beste met een wat rijpere meloen met een wat hardere meloen zal een gewone lepel beter werken.
- **De grote ronde:** werkt het best met een wat rijpere meloen snij de meloen in 8 gelijkmatige parten en haal rustig (ongeveer 5mm) tussen de schil en vruchtvlees. Let op als de meloen te onrijp is is een gewoon mes makkelijker.

Wij wensen u veel creativiteit met de meloensnijder toe.

Hieronder wat leuke tips en voorbeelden.

PS. De meloensnijder/ bolletjes maker kan meer dan enkel meloenbolletjes maken maar wat dacht u van:

Kiwi bolletjes

Pitahaya bolletjes ( drakenfruit)

Banaanbolletjes

en zelfs bij een grote aardbei .. Aardbei bolletjes

Avocado bolletjes

# Meloenbolletjes met witte port en rauwe ham

## Benodigdheden

- Cantaloupe Meloen **1**
- Galiameloen (kleine) **1**
- witte port **4 el**
- limoensap **2 el**
- rauwe ham **8 sneetjes**
- zwarte peper (versgemalen)

- **1**  
Snij beide meloenen door- midden en lepel er de pitjes uit. Steek met een meloenbol- lepel zoveel mogelijk bolletjes uit het vruchtvlies en schep de meloen helften verder leeg.
- **2**  
Doe de meloenbolletjes in een platte glazen schaal en druppel er eerst het citroensap en dan de witte port over. Dek af met een vel huishoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast.
- **3**  
Verdeel de gemarineerde meloenbolletjes over de uitgeholde meloen helften. Werk elke portie af met 2 sneetjes rauwe ham, maal er eventueel nog wat zwarte peper over en serveer.



# Salade met meloen en ham

## Benodigheden (4 personen)

- 1 kleine galia of cantaloupe meloen (400 gr)
- 150 gr sla
- 12 plakken parmaham
- 2 bol mozzarella
- Handje pijnboompitten (geroosterd)
- verse basilicum
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepel honing
- peper en zout
- 2 eetlepel wijnazijn
- 
- Meng de ingrediënten van de dressing door elkaar. Snijd de meloen indien nodig in stukjes.
- Meng de stukjes meloen en de dressing door de sla en meloen.
- Snijd de mozzarella in stukjes en scheur de parmaham in stukken. Verdeel over of door de salade. Garneer de salade met de pijnboompitten en wat verse basilicum.
- Tip: ook lekker met wat blauwe kaas



# Watermeloen-fetasalade

## Benodigheden

- 600 Gram Watermeloen (of lekker iets meer)
- Halve rode ui
- 15 gram verse munt
- 70 gram Zwarte olijven pitloos!
- 230 gram Feta

## Bereiding\*

- Snij de watermeloen doormidden en dan als lukt in plakken. Maak zoveel als lukt bolletjes watermeloen.
- Snij de ui in dunne halve ringen. Snijd de munt fijn.
- Snij de olijven in plakjes en verbrokkel de feta.
- Doe alle ingrediënten samen in een kom en schud voorzichtig, tot alles goed is gemengd.

