



Soepen

## **Koude meloenyoghurtsoep met munt**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

150 gram Griekse yoghurt  
3 plakjes parmaham  
1 handvol tuinkers (of alfalfascheuten)  
1 meloen (galia)  
3 takjes munt  
olijfolie  
cayennepeper  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Was de munt, schud droog, trek de blaadjes van de takken en hak ze grof. Verwijder de pitjes uit het vruchtvlees van de meloen en snijd het in grote blokken. Pureer beide fijn in een blender samen met de yoghurt en de olie. Kruid de soep met zout, peper en cayennepeper en zet ze ca. 2 uur in de koelkast.

Snijd ondertussen de ham in repen. Spoel de scheuten af en laat ze uitlekken. Breng de soep op smaak, verdeel ze over diepe borden, strooi er een snuifje cayennepeper overheen, leg de ham en de scheuten erop en serveer.

### **Keukenbenodigdheden**

Blender



