



Hoofdgerechten

Griekse pasta met watermelon en Berloumi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de pastasalade

200 gram Berloumi (in plakjes)
1/2 theelepel cayennepeper
300 gram watermeloenen
400 gram Griekse pasta
3 stengels bleekselderij
1/2 kopje muntblaadjes
waterkers (handvol)
2 eetlepels honing
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

2 eetlepels citroensap
1 eetlepel chilisaus
3 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Meng de honing met het limoensap en breng op smaak met de cayennepeper en een snuffje zout. Smeer hiermee de watermelon in en gril de plakjes meloen enkele minuten langs beide kanten. Gril ook meteen de plakjes halloumi en de stengels selderij mee.

Maak een dressing door de olijfolie, citroensap en de chilisaus goed te mengen. Voeg peper en zout toe naar smaak.

Snij de selderij klein. Giet de pasta af en meng er de selderij, waterkers en munt onder. Leg er de plakjes meloen en halloumi op en druppel er de dressing over.

