

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Parmaham met meloen en perzík

Wat heb je nodig?

50 ml balsamicoazijn

20 g suiker

1 galiameloen

2 perziken

150 g parmaham

2 el olijfolie

1/2 ciabatta (brood), in sneetjes van 1 cm dik



Hoe maak je het klaar?

1. Breng de azijn en suiker in een steelpan al roerend aan de kook. Laat het 2 minuten koken tot de suiker is opgelost. Laat het vervolgens afkoelen.
2. Snijd de meloen in 8 parten en verwijder de pitten en schil. Halveer de perziken en verwijder de pit. Verdeel de meloen en perzikhelften over 4 borden en leg op elk stuk meloen en elke perzikhelft een plak ham. Druppel er wat azijnsiroop over en bestrooi royaal met peper.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ciabatta op niet te hoog vuur in 2 minuten goudbruin. Keer regelmatig. Serveer het brood bij de meloen en perzík.

Bron: ah.nl

