

## *Parmaham met meloen en perzik*

### *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 perzik.*

