

gegrilde watermeloen

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 watermeloen (klein, het liefst zonder pitjes)
1 eetlepel olijfolie
1 citroen
1 bosje basilicum
zwarte peper van de molen

Bereidingswijze

1. **Snij 4 dikke plakken uit de watermeloen. Bestrijk deze lichtjes met olijfolie en leg ze op de grill. Laat beide kanten kort aanbakken.**
2. **Leg de gehalveerde citroen met de snijkanten naar beneden op het rooster, tot deze mooi gekaramelliseerd zijn.**
3. **Leg de plakken watermeloen op een schaal en bedruppel met het sap van de gekaramelliseerde citroen.**
4. **Werk af met basilicum en zwarte peper.**