



Galia meloen met filet de saxe en porto



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 meloenen (galia)
200 gram filet de saxe
2 glazen porto (Offley tawny)
muntblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de meloen doormidden en verwijder de pitjes.
- 2.** Snij de helften vervolgens in schijfjes.
- 3.** Schik op een schaal.
- 4.** Overgiet met de porto.
- 5.** Schik er de sneden filet de Saxe over.
- 6.** Werk af met de munt.