



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.