

## Meloen met bosaardbeien

Aantal personen: 6

- 1 charentais meloen
- 1 galiameloen
- 1 kilo watermeloen
- 175 gram (bos)aardbeien
- 4 takjes verse munt (ter garnering)

Snij de meloenen met een groot mes doormidden. Lepel de zadjes uit de charentais- en de galiameloen.

Schep met een meloenlepel zoveel mogelijk balletjes uit alle drie de meloen. Leg ze in een grote kom en zet ze minimaal 1 uur in de koelkast.

Voeg de (bos)aardbeien toe en schep er voorzichtig doorheen.

Schep de vruchten in zes ijscoupes.

Garneer elke kom vruchtensalade met een klein takje munt.

TIP: Rijpe meloenen moeten een zoete geur hebben en iets meegeven wanneer u op de onderkant drukt.

