

Ingrediënten voor 4 personen

1 meloen 4 blaadjes gelatine 3 el muskaatwijn Zout en peper 4 plakken parmaham

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Meloengelei met parmaham als amuse echt een plaatje om te zien

Verrassend oranje. Deze vrolijke glaasjes lijken gevuld met soep, maar bevatten meloengelei. Een recept waarover je je blijft verbazen! Lekker met parmaham.

### Bereidingswijze

Halveer de meloen en verwijder de pitten. Schep met een eetlepel het vruchtvlees er uit. Doe de stukke meloen in de kom van de blender en mix tot een smoothie ontstaat, Week de gelatine in een kommetje met half glas warm water. Doe de geweekte gelatine met het water in de kom van de blender en voeg de muskaatwijn toe. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Verdeel de soepjes over 4 glaasje. Halveer de plakjes parmaham. Rol de ham op. Steek de parmaham voor het serveren in de de geleï opgesteven meloenso