

Spiesjes van watermeloen met gerookte zalm



VOORBEREIDING: 10 minuten / **MARINEREN:** 15 minuten / **BEREIDING:** 1 tot 2 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 watermeloen van 1,5 kg (600 g nadat hij geschild is)
- 1 fles balsamico-azijn uit Modena
- 4 plakken gerookte zalm
- Versgemalen witte peper of Espelette-peper
- 8 bamboe satéprikkers van 20 tot 25 cm
- 1 limoen

- 1.** Schil de watermeloen en snij het vruchtvlees in 26 blokjes van ongeveer 4 cm op 4. Verwijder de zichtbare pitten zonder de blokjes te beschadigen.
- 2.** Bedek de bodem van een grote schotel met balsamico-azijn en laat de blokjes watermeloen er 15 minuten in marineren. Keer ze meerdere malen om zodat alle zijden bedekt zijn met azijn.
- 3.** Warm de antikleefpan op zonder vetstof en laat de watermeloenblokjes snel schroeien op een hoog vuur, enkele ogenblikken per kant. Keer de blokjes regelmatig om: de watermeloen hoeft niet te garen, het is de bedoeling om hem lichtjes te karamelliseren. Haal van het vuur en leg de blokjes op het bord.
- 4.** Snij elke plak gerookte zalm in vieren en vouw elk stuk dubbel of in vieren (tot het dezelfde afmeting heeft als de blokjes watermeloen). Prik op elke bamboe satéprikker een blokje watermeloen, een stukje zalm, nog een blokje watermeloen, nog een stukje zalm en eindig met een blokje watermeloen. Ga zo verder met de zeven andere spiesjes tot alle ingrediënten op zijn. Bestrooi met wat Espelette-peper of versgemalen zwarte peper. Leg de spiesjes op een bord en dien snel op.

TIP VAN DE CHEF

Deze spiesjes zijn perfect als voorgerecht bij een zomerse maaltijd of als aperitiefhapje. De blokjes watermeloen moeten groot genoeg zijn, zodat ze niet smelten tijdens het bakken en zodat ze fris blijven. U kunt de zalm vervangen door gedroogde plakjes grisonvlees of ontvette rauwe ham.

