

# Waanzinnig lekkere watermeloenсалade

---



## Ingrediënten voor een volle schaal

1 kleine rode ui  
2 limoenen  
1 rijpe watermeloen  
200 gram feta  
een bosje bladpeterselie  
een klein beetje munt  
een scheut lekkere olijfolie  
2 eetlepels zwarte Taggia olijven  
peper en zout naar smaak

## Bereiden

Pel de ui en snijd hem in hele dunne halvemaantjes. Doe de ui met het sap van de limoenen in een schaaltje en zet weg. Het sap van de limoen maakt de ui heerlijk zacht van smaak. Snijd de watermeloen in 4 kwarten, snijd de kwarten in dikke plakken, verwijder de schil en snijd de plakken in mooie driehoekjes. Hak de peterselie en de munt fijn. Doe de watermeloen in een mooie schaal en verkruimel de feta erboven. Doe de fijngehakte peterselie en de munt erbij. Schep ook de olijven erbij. Kieper de ui en het sap van de limoen over de watermeloen en doe er een flinke scheut olijfolie bij. Voeg peper en zout naar smaak toe. Hussel alles voorzichtig met je handen door elkaar, zodat de stukjes watermeloen heel blijven. *Eet smakelijk!*

