



Brochette de melon au CAMBOZOLA

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de CAMBOZOLA
- 400 g de cantaloup
- 180 g de jambon Serrano
- 1 bouquet de basilic
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre concassé
- Brochettes en bois ou en métal

Préparation:

1. Couper le melon en tranches. Ensuite, couper la chair de la peau et couper-la en dés. Laver le basilic, le secouer pour le sécher et retirer les feuilles des tiges. Couper le CAMBOZOLA en cubes.
2. Enfiler le melon, le jambon Serrano, les feuilles de basilic et le CAMBOZOLA sur chaque brochette, puis déposer les dans une assiette. Arroser les brochettes avec de l'huile d'olive et du poivre.

Temps de préparation: environ 15 minutes.

Environ 1340 KJ, 320 kcal par portion. Protéines: 14g; gras: 24g; glucides: 13g.

