

Ciabatta met Brugge Oud, ham en meloen



Ingrediënten:

- 1 mini ciabatta
- 1/8 cavaillon meloen
- 1 takje munt, alleen de blaadjes
- ½ snede Brugge Oud, korst verwijderd
- 1 snede rauwe ham
- 1 tl pompoenpitten

Bereiding:

1. Bak de mini ciabatta af in de oven volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen op een rooster.
2. Schil de meloen en verwijder de zaadlijsten. Snijd in partjes.
3. Hak de munt fijn. Snijd de ciabatta open. Beleg met Brugge Oud. Leg daarop de partjes meloen en ham.
4. Werf af met gehakte munt en pompoenpitten.
5. Dek af met de bovenste helft van de ciabatta.

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/ciabatta-met-brugge-oud-ham-en-meloen>