**Gebakken watermeloen**

watermeloen  
Spaanse ham

buffelmozzarella  
basilicum  
olijfolie  
peper

Snijd de watermeloen in halve centimeter dikke vierkante plakken. Dep goed droog met keukenrol.

Verhit een braadpan op hoge temperatuur met een scheut olijfolie. Bak de watermeloen aan één kant tot de suikers karamelliseren.

Dien warm op met brokjes buffelmozzarella, een draai uit de pepermolen, plakjes Ibericoham en een blaadje basilicum, kort gefrituurd in olijfolie.