



## **GEGRILDE WATERMELOEN.**

### **NODIG:**

- **EEN PLAK WATERMELOEN PER PERSOON**
- **1 EETLEPEL OLIJFOLIE PER PERSOON**
- **ZOUT & PEPER**
- **EVENTUEEL VERSE ROZEMARIJN**
- **NAAR KEUZE: SLA, TOMAAT, FETA, PLAKJES KAAS. (GOUDSE, OF ZO)**

### **BEREIDING:**

**SNIJ DE WATERMELOEN IN DIKKE PLAKKEN VAN EEN CM OF 4 A 5 DIK.**

**VERWIJDER VOORZICHTIG DE ZAADJES.**

**WRIJF DE PLAK IN MET OLIE EN STROOI ER DE PEPER EN ZOUT OVERHEEN**

**ROZEMARIJN TOEVOEGEN IS EEN ECHE AANRADER**

**BAK DE "STEAK" TENMINSTE 5 MINUTEN AAN ELKE KANT, ZODAT JE EEN "VLEZIG"STUKJE MET MOOIE STREPEN OVERHOUDT.**

**SMELT ER OP HET LAATST EVEN EEN PLAKJE KAAS OVER,**

**OF SERVEER HET MET SLA, FETA EN AUGURK.**

**OOK HEERLIJK MET PEPERSAUS !**

**DOOR HET GRILLEN VERANDERT DE STRUCTUUR VAN JE WATERMELOENSTEAK, JE GASTEN ZULLEN SPRAKELOOS ZIJN,... HET IS WAANZINNIG LEKKER !**

**BBQ-ZE !**