**maatjesharing met watermeloen en broccolini**

selderijzout

peper

room

basilicum  
maatjesharing

broccolini

watermeloen

gele paprika

Stoom de broccolini gaar in een vijftal minuten. Bewaar één volledige stengel en een roosje per bord. Mix de rest van de broccolini met wat room en selderijzout.

Steek met een ringetje rondjes uit een watermeloen. Schil en snijd een gele puntpaprika op fijne ringetjes.

**Op het bord:** de stengel en parallell daaraan de maatjesfilets, een lepel broccolinipuree, de meloenringetjes met daarop een plukje basilicum en het bewaarde roosje. Geef een gele kleurtoets met fijne ringetjes gele paprika. Geef de maatjes indien gewenst een draai uit de pepermolen.