**Parmaham met in Porto gemarineerde meloen**

Parmaham

cavaillon meloen  
witte Porto  
munt

Draai bolletjes uit de meloen met een parisiennelepeltje en marineer in witte Porto.

Mix de rest van de meloen met witte Porto in de blender en dien op in aparte druppelglaasjes.

Snipper de ham.

Schep in een ijscoupe, afwisselend bolletjes, snippers, gesnipperde munt en overgiet met wat porto. Serveer daarbij een glaasje met Porto-meloenmix.