**Salade van geschaafde meloen, avocado en gekookt ei**

**Benodigdheden:**

* 2 Cantaloupe meloenen
* 2 citroenen schoongeboend,
* 2 avocado’s
* 8 sjalotten
* 140 gr rucolamelange
* 8 (biologische) eieren
* 2 el suiker
* 20 el witte balsamicoazijn
* 20 el water
* 4 el olijfolie
* zout en peper

**Bereidingswijze:**-

* Pel de sjalotten en snij ze in partjes. Fruit de partjes sjalot in de olijfolie aan en laat ze 10 minuten met het deksel op de pan op laag vuur garen.
* Meng in een kommetje de suiker, balsamicoazijn en het water. Leg de warme sjalotten in het kommetje en breng op smaak met zout en peper. Dek af en zet in de koelkast tot gebruik.
* Kook de eieren 10 minuten, laat schrikken en pel direct.
* Halveer de avocado, verwijder de pit en snij in kwarten.
* Pers een hele citroen uit boven de avocadokwarten, zo voorkom je dat deze verkleurt.
* Halveer de meloen en verwijder de zaadjes met een lepel. Verwijder ook de schil, schaaf met een kaasschaaf dunne plakken van de meloen.
* Leg de plakken in een salade schaal, knijp de andere citroen uit boven de meloen.
* Schep de sjalotten uit de marinade en laat uitlekken in een vergiet.
* Meng de meloen met de rucola melange.
* Halveer de eieren en verdeel deze samen met de avocado en uitgelekte sjalotten over de salade.
* Breng op smaak met zout en peper.
* Serveer de salade eventueel met brood.