



Halloumi-kikkererwtensalade

met geroosterde courgette en tomaat



20-30min



2 personen

Voor liefhebbers van snel koken en koolhydraatarme gerechten hebben wij de handen ineengeslagen. We maken een reis naar het Midden-Oosten met deze bonte kikkererwtensalade met halloumi. Deze halfharde kaassoort is vanwege zijn structuur en vetgehalte ideaal om in de pan te bakken! Eet de halloumi bij de geroosterde groentesalade en je hebt zó een voedzame en bijzondere maaltijd in elkaar gedraaid.

Wat je van ons krijgt

- wortelplakjes
- Habesha's Berbere spice mix
- kikkererwten
- courgette
- halloumi 7
- tomaat
- verse peterselie
- zwarte olijven
- knoflook
- citroen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je tijd overhebt, kun je de zwarte olijven in plakjes snijden.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

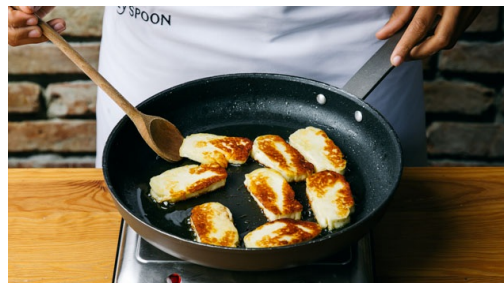
Voedingswaarde per portie

calorieën 793.0kcal, vet 50.3g, eiwit 41.8g, koolhydraten 35.8g



1. Wortel bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de **wortelplakjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de Habesha's Berbere spice mix**, een snufje zout en 1-2tl olijfolie. Rooster de **wortel** 5-8min bovenin de oven.



4. Kaas bakken

Verhit intussen 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **halloumi** in de lengte in ca. 1cm dikke plakken en bak ze 1-2min per kant totdat ze goudbruin en knapperig zijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel intussen de **kikkererwten** in een zeef schoon en laat uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in stukjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Pers de **citroen** uit.



3. Alles bakken

Meng de **kikkererwten** en **courgetteplakjes** met de **rest van de spice mix**, **knoflook** en 1/4-1/2tl zout. Voeg aan de bakplaat met **wortel** toe en bak **alles** nog 5-8min in het midden van de oven totdat de **groenten** gaar en bruin zijn.



6. Salade maken

Meng de **geroosterde groenten** met de **tomaten**, **peterselie**, **olijven** (zie **kooktip**, links), 1el olijfolie, **1-2el citroensap**, zout en peper. Hussel om en serveer de **salade** met de **halloumiplakjes** bovenop.