



## Halloumi-perzikspiesjes

en Oosters gekruide aubergine



20-30min



4 porties

Het BBQ-seizoen is met stip op één ons favoriete seizoen. Zomerse muziek, een drankje in je hand en natuurlijk een goed gevuld bord met lekkere hapjes direct van de grill! De Oriëntaalse keuken spant de kroon met zijn vegetarische heerlijkheden. Vandaag serveer je gegrilde aubergines met een geurige marinade op basis van misopasta en vlammeende sriracha. De halloumi-perzikspiesjes temperen de pit!



## Wat je van ons krijgt

- halloumi <sup>7</sup>
- knoflook
- perzik
- houten satéprikkers
- misopasta <sup>1,6</sup>
- Habesha's Berbere Spice Blend
- aubergine
- verse peterselie
- sriracha

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

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

### Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 520kcal, vet 41.9g, koolhydraten 11.1g, eiwit 24.1g



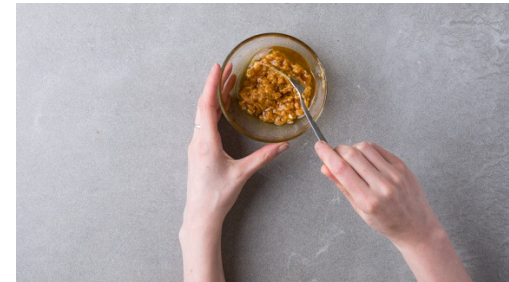
### 1. Aubergine snijden

Bereid de BBQ/grill voor. Snijd de **aubergines** in de lengte in 4-5 vingerdikke plakken. Laat de **satéprikkers** in warm water weken, dit voorkomt dat ze bij het bbq-en versplinteren.



### 4. Spiesjes rijgen

Rijg de **halloumi-** en **perzikstukjes** om en om aan de **satéprikkers**.



### 2. Kruidenpasta maken

Pel de **knoflook** en hak, pers of rasp fijn. Maak een **kruidenpasta** van 4el olijfolie, de **helft van de misopasta**, de **sriracha**, de **Habesha's Berbere spice blend**, **gehakte knoflook**, 0,5tl suiker en 0,5tl zout.



### 5. Aubergine besmeren

Bestrijk de **aubergineplakken** aan beide kanten met een dun laagje **kruidenpasta**.



### 3. Spiesjes voorbereiden

Snijd de **halloumi** in 2cm grote blokjes. Snijd de **perziken** rondom langs de pit, wrik open en verwijder de pit. Snijd de **perziken** in 1-2cm grote stukjes.



### 6. Grillen

Bak de **aubergineplakken** op de BBQ, net zo lang totdat de textuur boterzacht en sappig is. Bak de **halloumi-perzikspiesjes** intussen rondom in 8-10min goudbruin en gaar. Hak intussen de **peterselie** fijn en bestrooi de **aubergineplakken** er na het grillen mee.