

Krokant gebakken halloumi

met tandoorigroenten en uienchutney



30-40min



Voor 3-4 personen

Geen land heeft zoveel verschillende vegetarische gerechten als India. Halloumi is dan ook een kaassoort die je op veel Indiase menu's zult zien staan. Deze niet-smeltende kaas mix je vandaag met tandoorikruiden en bak je vervolgens krokant in de pan. De rest van de kruiden gebruik je om de groenten mee op smaak te brengen. De lichtzoete uienchutney en geroosterde aardappeltjes maken je tripje ...

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- vastkokende aardappels
- zwarte sesam ¹¹
- Shanti's Tandoori spice blend
- verse peterselie
- halloumi ⁷
- bloemkool
- appel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- kookpan met deksel
- oven

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

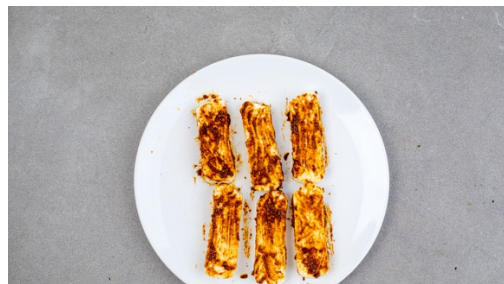
Voedingswaarde per portie

calorieën 903kcal, vet 51.2g, koolhydraten 63.5g, eiwit 39.5g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de **aardappels** grondig en snijd ze in partjes. Snijd hapklare **roosjes** van de **bloemkool**. Verdeel de **bloemkoolroosjes** en **aardappelpartjes** over 1-2 bakplaten met bakpapier en hussel ze om met 2el olie, **2/3e van de tandoori spice blend** en een flinke snuf zout. Rooster ca. 25min in de oven.



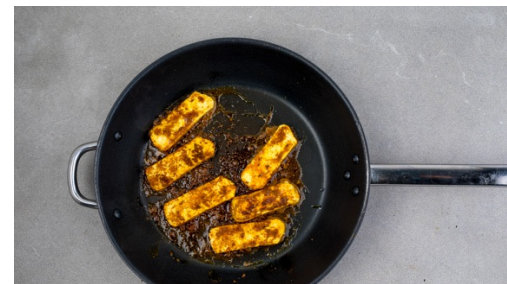
4. Halloumi kruiden

Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken en wrijf de **plakken** in met de **rest van de spice blend**.



2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Schil de **appels**, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de **appels** in stukjes. Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en bak de **uien** 2-3min.



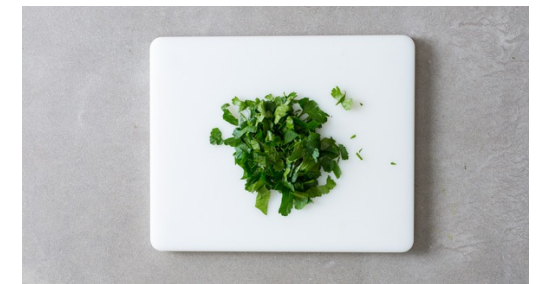
5. Halloumi bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **halloumi** 1-2min per zijde. Neem de **halloumiplakjes** dan uit de pan.



3. Chutney maken

Voeg de **appelblokjes** en 1el suiker (liefst bruine suiker) aan de pan toe en bak net zolang tot de suiker is gesmolten. Voeg **1tl zwarte sesam**, 6-7el azijn en 100ml water toe en breng aan de kook. Laat dan met een deksel afgedekt ca. 15min zachtjes pruttelen en voeg zo nodig extra water toe. Breng de **chutney** op smaak met peper en zout.



6. Peterselie snijden

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Verdeel de **geroosterde groenten**, **halloumi** en **chutney** over de borden en bestrooi met de **gehakte peterselie**.