



Vlotte sambal-halloumibowl

met couscous en gerookte amandelen



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Vandaag op het menu: zomer in een salade! De dressing van sinaasappelsap en peterselie zorgt voor een super zomerse smaak aan je couscous. Het smoky smaakje van de amandelen en de in pittige sambal gemarineerde halloumi maken het zomerse feestje verder af. Tel daarbij op dat dit bordje lekkers binnen 20 minuten op tafel staat en je wil niets anders meer dan dit!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 300g couscous¹
- 1 groentebouillonblokje⁹
- 2x halloumi
- 1 zakje sambal oelek
- 1 zakje gerookte amandelen¹⁵
- 10g verse peterselie
- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 1x Chinese koolreepjes
- 1 sinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 892kcal, vet 48.9g, koolhydraten 40.9g, eiwit 67.0g



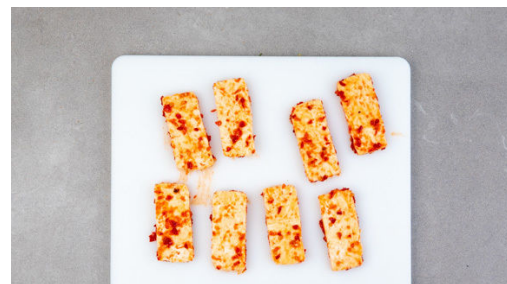
1. Couscous garen

Breng 500ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak het **sjalotje** grof. Doe de **couscous** met de **helft van het sjalotje** in een kookpan of hittebestendige kom en verkruiemel het **bouillonblokje** erboven. Schenk het gekookte water erbij, roer door en laat de **couscous** afgedekt met een deksel of bord 8-10min wellen tot het water is opgenomen.



4. Halloumi bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **plakken halloumi** er voorzichtig in. Bak de **kaas** in 1-2min per zijde goudbruin en warm. Neem de **halloumi** uit de pan en snijd in reepjes.



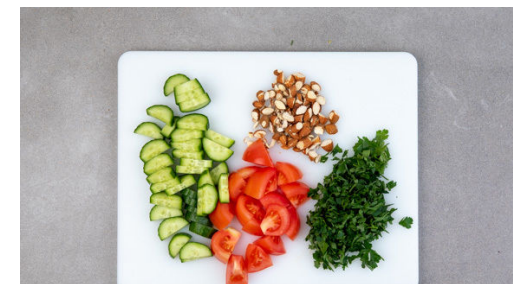
2. Halloumi voorbereiden

Snijd de **halloumi** in de lengte in dunne plakjes en bestrijk ze met een dun laagje **sambal oelek**. Zet opzij tot stap 4.



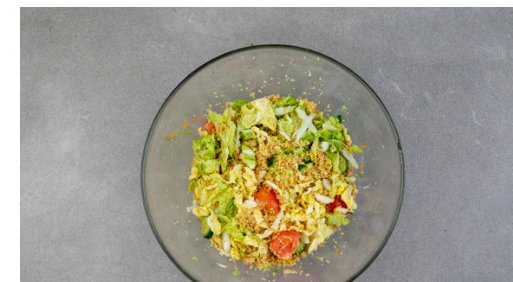
5. Dressing maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Meng in een kommetje **3-4el sinaasappelsap** met de **helft van de peterselie**, **rest van het sjalotje**, 2el azijn, 1el suiker of honing, 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Roer tot een **egale dressing** ontstaat. Je kunt evt. de **dressing** glad pureeren.



3. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **amandelen** grof. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Snijd de **tomaten** in grove stukken. Snijd de **komkommer** in vier lange repen en dan in blokjes.



6. Serveren

Meng de **couscous** in een kom met **1tl sinaasappelrasp**, de **koolreepjes**, **komkommer**, **tomaten** en **3el dressing**. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met meer peper en zout. Schep de **couscoussalade** op en verdeel de **halloumi**, **gehakte amandelen** en **rest van de peterselie** erover. Besprenkel met de **rest van de dressing**.