



Gebakken halloumispiesjes

met geroosterde aardappels en tzatziki



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op de zoutige halloumi, die bij het kauwen zo lekker tussen je tanden piept. Hij is heerlijk om te grillen maar je kan 'em ook prima in de pan bakken. Vandaag serveer je er krokante aardappelschijfjes bij en een frisse tzatziki.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 minikomkommer
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1x halloumi ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- 4 satéprikkers

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

Kooktip

Als je niet van rauwe ui houdt, kun je 'em vooraf in een kleine pan op middelhoog vuur met 2el water 2-3min fruiten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 59.5g, koolhydraten 57.9g, eiwit 31.9g



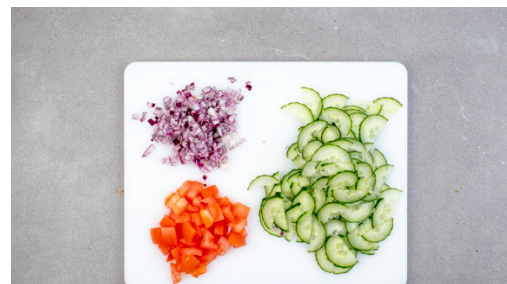
1. Tzatziki maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp **1/4e van de komkommer** grof en knijp lichtjes uit. Pluk de **dilletopjes** en hak fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **yoghurt** met de **knoflook** en de **komkommer**. Breng op smaak met het **citroensap**, de **citroenrasp**, **dille** en een snuf zout. Zet de **tzatziki** opzij tot het serveren.



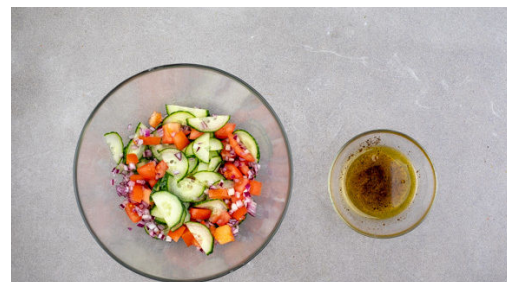
4. Halloumi bakken

Snijd de **halloumi** in blokjes. Prik de **halloumiblokjes** op de **satéprikkers**. Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **halloumispiesjes** in ca. 1min per kant goudbruin en krokant. Werk in meerdere porties afhankelijk van de grootte van je pan.



2. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **rest van de komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **ui** fijn (**zie kooktip, links**).



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf zout en peper. Meng met de **tomaten**, de **komkommerschijfjes** en de **ui**.



3. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Schep de **aardappelschijfjes** halverwege een keer om.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **halloumispiesjes** met de **geroosterde aardappelschijfjes** en de **tzatziki**. Geef de **salade** en de **rest van de tzatziki** erbij.