



## Crispy halloumifrietjes

met Griekse paprika en bonen



30-40min



2 personen

Met dit gerecht zet onze chef Elisabeth de heerlijke halloumi in de schijnwerpers - dit keer krokant gebakken als frietjes. Verbazingwekkend lekker in combinatie met de kruidige paprika-bonenstoof en een schepje dilledip en je weet: dit is halloumi op zijn best!

### Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 tomaat
- 1 blik boterbonen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 10g verse dille
- 1x halloumi <sup>7</sup>
- 25g panko <sup>1</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- 1el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- zeef

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

#### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 911kcal, vet 61.7g, koolhydraten 49.3g, eiwit 35.7g



#### 1. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in lange, dunne repen. Snijd de **tomaat** in blokjes, verwijder de harde kern. Giet de **bonen** af in een zeef en laat uitlekken.



#### 2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Voeg de **paprika**, de **tomaat**, **1-2tl Griekse kruidenmix**, 1tl suiker, 2el azijn en 4el water toe aan de pan. Roer door, leg een deksel op de pan en laat 10-12min garen, tot de **paprika** zacht is.



#### 3. Bonen toevoegen

Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof. Voeg op de helft van de kooktijd de **helft van de dille**, en de **bonen** toe aan de pan met de **paprika**. Voeg evt. wat water toe. Breng op smaak met zout en peper.



#### 4. Halloumifriet maken

Snijd de **halloumi** in vingerdikke reepjes. Klop een glad beslag van **1el bloem** en **3-4el water**. Meng de **panko** met de **rest van de kruidenmix**. Wentel de **halloumifriet** stuk voor stuk eerst door het beslag en daarna door de **panko**, druk de **panko** lichtjes aan.



#### 5. Halloumifriet bakken

Verhit een dun laagje olie in een grote koekenpan op hoog vuur. De olie is heet genoeg wanneer een kruimeltje **panko** gelijk bruist als je het in de olie laat vallen. Bak de **halloumifriet** in ca. 1min per zijde goudbruin en krokant. Schep de **friet** op een stuk keukenpapier en laat uitlekken.



#### 6. Dip maken

Hak **1tl dille** fijn en meng met 2el mayonaise, 1-2tl water en een snufje peper. Serveer de **halloumifriet** met de **paprika-bonenstoof** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de dille**.