



Krokant gebakken halloumi

met tandoorigroenten en uienchutney



30-40min



2 personen

Geen land kent zoveel verschillende vegetarische gerechten als India. Paneer is dan ook een kaassoort die je op veel Indiase menu's ziet staan, maar de kaas is van zichzelf ontzettend mild. Daarom hebben wij 'm vervangen door de cypriotische halloumi. De niet-smeltende kaas mix en bak je vervolgens krokant in de pan. De lichtzoete uienchutney en gekruide bloemkool maken je tripje India af!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 bloemkool
- 5g Tandoori masala
- 2 rode uien
- 1 appel
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹
- 1x halloumi ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker

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.

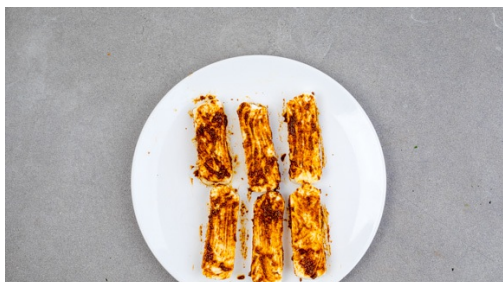
Voedingswaarde per portie

calorieën 885kcal, vet 48.3g, koolhydraten 65.8g, eiwit 38.3g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aardappels** in partjes. **Snijd hapklare roosjes van de __bloemkool**. Verdeel de **bloemkool** en **aardappels** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olie, **1-2tl tandoori masala** en een flinke snuf zout. Rooster 25-30min in de oven tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



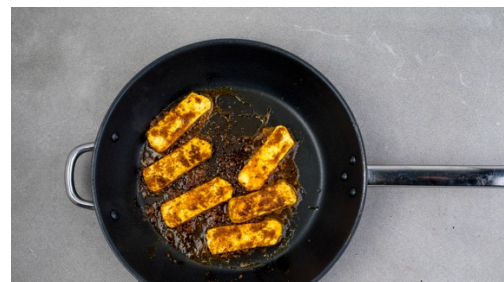
4. Halloumi kruiden

Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken en wrijf ze in met de **rest van de tandoori**.



2. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne, halve ringen. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in blokjes. Verhit 1-2el olijfolie in een kleine kookpan op middelhoog vuur en bak de **ui** 2-3min.



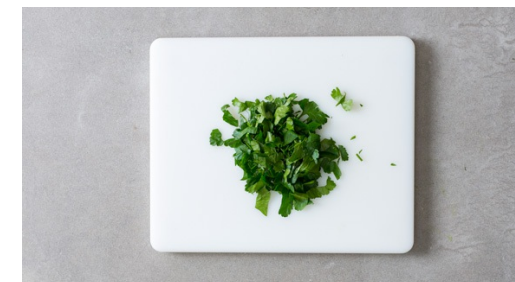
5. Halloumi bakken

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



3. Chutney maken

Voeg de **appel** met 1-2tl suiker (liefst bruine suiker) aan de uienpan toe en bak net zolang tot de suiker is gesmolten. Voeg **1tl sesam**, 4el azijn en 50ml water toe en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en stoof de **appel** in 10-15min zacht. Prak evt. iets met een vork en voeg een scheutje water toe. Breng de **chutney** op smaak met peper en zout.



6. Peterselie snijden

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