



Halloumi-kikkererwtensalade

met geroosterde courgette en tomaat



ca. 25min



2 personen

Voor liefhebbers van snel koken en koolhydraatarme gerechten hebben wij iets heel lekkers. We maken een reis naar het Midden-Oosten met deze bonte kikkererwtensalade met halloumi. Deze halfharde kaassoort is vanwege zijn structuur en vetgehalte ideaal om in de pan te bakken! Eet de halloumi bij de frisse groentesalade en je hebt een bijzondere maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 zakje ras el hanout
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1x halloumi⁷
- 1 zakje zwarte olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef

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

Allergenen

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

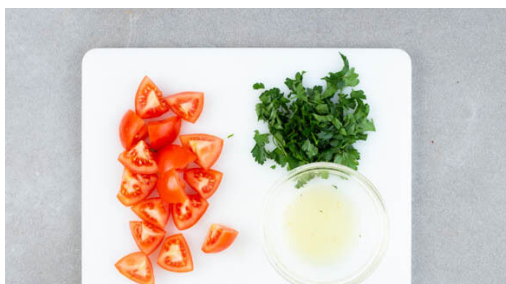
Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 47.5g, koolhydraten 47.8g, eiwit 48.4g



1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **wortel** in schijfjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **helft van de ras el hanout**, een snufje zout en 1-2tl olijfolie. Rooster de **wortel** 5-8min bovenin de oven.



4. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** in stukjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes grof. Pers de **citroen** uit.



2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** in een zeef schoon en laat uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Kaas bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **halloumi** in de lengte in dikke plakken en bak ze in 1-2min per kant goudbruin en knapperig.



3. Groenten meeroosteren

Meng de **kikkererwten** en **courgette** met de **rest van de ras el hanout**, de **knoflook** en 1/4-1/2tl zout. Voeg aan de bakplaat toe en bak **alles** nog 5-8min in het midden van de oven totdat de **groenten** gaar en bruin zijn.



6. Salade maken

Meng de **ovengroenten** met de **tomaten**, **peterselie**, **olijven** (zie tip, links), **1-2el citroensap** en 1el olijfolie. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **salade** met de **halloumi** bovenop.