



Crispy halloumifrietjes

met zoetzure paprika-bonenstoof



30-40min



2 personen

Heb je wel eens halloumifriet gemaakt? De stevige kaas is de veelzijdige Cypriotische neef van de mozzarella en met zijn zoute smaak is 'ie heerlijk in een omelet of een salade. Chef Elisabeth wilde de halloumi graag extra in de spotlight zetten en zo kwam ze op het idee er krokante frieten van te maken. Serveer met een paprika-bonenstoof en een schepje dillemayo en je wil nooit meer iets anders.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 tomaat
- 20g verse dille
- 1 blik boterbonen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1x halloumi ⁷
- 1 zakje panko ¹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- 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), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 59.2g, koolhydraten 47.8g, eiwit 49.3g



1. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne, lange reepjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **dille** grof. Giet de **bonen** af.



2. Paprika bakken

Verhit 1tl olijfolie in een middelgrote koekenpan op matig vuur. Voeg de **paprika**, **tomaat**, de **helft van de dille** en **1-2tl Griekse kruidenmix** met 2el azijn, 1tl suiker en 4el water toe. Roer door en leg een deksel op de pan. Stoof zo 10-12min tot de **paprika** zacht is.



3. Bonen toevoegen

Stoof in de laatste 5-7min de **bonen** in de pan mee. Voeg tussentijds een scheutje water toe als de **stoof** te droog is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Halloumi paneren

Snijd de **halloumi** in vingerdikke staafjes. Klop een glad **beslag** van 1el bloem en 3-4el water. Meng de **panko** met de **rest van de kruidenmix**. Haal de **halloumifrietten** stuk voor stuk door het **beslag** en dan door de **panko**.



5. Halloumi bakken

Verhit 3-4el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur (een kruimeltje panko moet gelijk bruisen als je het in de olie laat vallen). Bak de **halloumifrietten** in 1min per zijde goudbruin en krokant. Schep de **frietten** op een stuk keukenpapier om ze te laten uitlekken.



6. Dip maken

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