



Special: halloumifrietjes met abrikozendip

en minibörek met spinazie en kaas

Oudjaarsavond is het moment bij uitstek om de hele avond te genieten van allerlei hapjes en drankjes. Breid je borreltafel dus uit met deze knapperige frietjes van halloumi met fruitige abrikozendipsaus. En ook die minibörek met spinazie en kaas zijn waarschijnlijk in een oogwenk verdwenen.



ca. 40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1x babyspinazie
- 1 zakje harissa
- 1 zakje pizzakaas⁷
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 kuipje abrikozenchutney¹⁰
- 1 zakje panko¹
- 1x halloumi⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ketchup
- bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Kooktip

De voedingswaarden zijn op basis van 4 porties berekend.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 762kcal, vet 52.4g, koolhydraten 44.6g, eiwit 30.2g



1. Vulling bereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **spinazie** en **ui** 2-3min. Schep in een hoge (maat)beker en voeg **1tl harissa**, 1/2tl zout en 1tl azijn toe en pureer glad. Roer de **kaas** erdoor. Rol het **deeg** uit, bestrijk het met de **spinazievulling** en rol op.



4. Halloumi paneren

Klop een glad **beslag** van 3-4el bloem en 1el water. Strooi de **panko** op een bord. Snijd de **halloumi** in vingerdikke staafjes. Haal ze één voor één door het **beslag** en dan door de **panko**. Druk de **panko** iets aan.



2. Minibörek bakken

Snijd de **deegrol** in ca. 4cm brede stukken en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak de **börek** in 14-16min gaar en goudbruin in de oven. Bestrijk de **börek** voor het bakken evt. met een losgeklopt ei voor een mooie goudbruine glans.



5. Halloumi bakken

Veeg de pan schoon en verhit er een ca. 0,5cm hoge laag plantaardige olie in. De olie is heet genoeg als het begint te borrelen wanneer je er wat **panko** in laat vallen. Bak de **halloumifrietjes** in ca. 1min per kant goudbruin en knapperig. Laat op een stuk keukenpapier uitlekken en bestrooi met een snuf zout.



3. Dip maken

Klop een **dressing** van de **abrikozenchutney**, 2el water, 2el ketchup en **1tl harissa**. Proef of je peper of zout wil toevoegen.



6. Serveren

Laat de **minibörek** iets afkoelen en serveer ze met de **halloumifrietjes** en de **dip**.