



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 een fijne kikkererwtensalade met halloumi. Deze halfharde kaas 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
- grote koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

Als je wilt kun je de olijven ook klein snijden.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 47.1g, koolhydraten 46.5g, eiwit 45.9g



1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **wortel** in schijfjes en leg ze 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** ca. 5min in de oven.



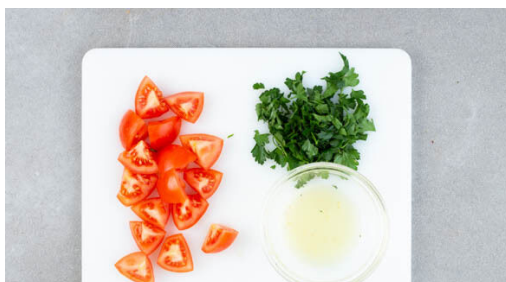
2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** af en laat ze uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Groenten roosteren

Meng de **kikkererwten**, **knoflook** en **courgette** met de **rest van de ras el hanout** en een flinke snuf zout. Voeg aan de bakplaat toe en bak **alles** nog 5-8min, tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



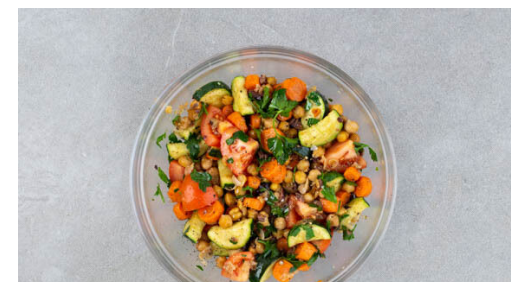
4. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Pers de **citroen** uit.



5. Halloumi bakken

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



6. Salade maken

Meng de **ovengroenten** met de **tomaat**, **peterselie**, **olijven**, **1-2el citroensap** en 1el olijfolie. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **salade** met de **halloumi** bovenop.