



Crispy halloumifrietjes

met Griekse paprika en bonen



30-40min



2 personen

Met dit gerecht zet onze chef Elisabeth de heerlijke halloumi in de schijnwerpers - dit keer krokant gebakken als frietjes. Verbazingwekkend lekker in combinatie met de kruidige paprika-bonenstoof en een schepje dillemayo. Dit is halloumi op zijn best!

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

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 936kcal, vet 63.5g, koolhydraten 48.1g, eiwit 49.4g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **dille** grof. Giet de **bonen** af en laat ze uitlekken in een zeef.



2. Paprika bakken

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



3. Bonen toevoegen

Voeg in de laatste 5-7min de **bonen** toe en stoof mee. Voeg evt. een beetje water toe als de **groenten** te droog worden. Breng op smaak met zout en peper.



4. Halloumifrietten maken

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 Griekse kruidenmix**. Wentel de **halloumifrietten** stuk voor stuk eerst door het beslag en daarna in de **panko**. Druk de **panko** lichtjes aan.



5. Halloumi bakken

Verhit een dunne laag olie 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 ca. 1min per zijde goudbruin en krokant. Schep de **frietten** op een stuk keukenpapier en laat ze uitlekken.



6. Dip maken

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