



Gebakken halloumispiesjes

met geroosterde aardappels en tzatziki



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op de zoutige halloumi, die bij het kauwen zo lekker tussen je tanden piept. Hij is heerlijk om te grillen maar je kan 'em ook prima in de pan bakken. Vandaag serveer je er krokante aardappelschijfjes bij en een frisse tzatziki.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1x halloumi ⁷
- 1x satéprikkers

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp

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

Kooktip

Als je niet van rauwe ui houdt, kun je 'em vooraf in een kleine pan op middelhoog vuur met 2el water 2-3min fruiten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 51.5g, koolhydraten 60.2g, eiwit 46.0g



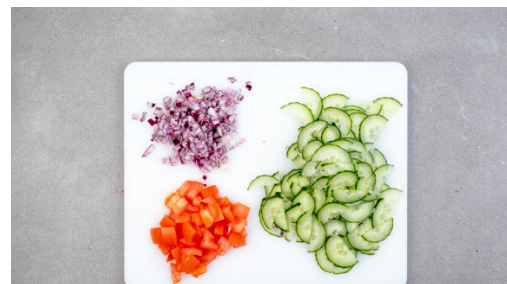
1. Tzatziki maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp **1/4e van de komkommer** grof en knijp lichtjes uit. Pluk de **dilletopjes** en hak fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **yoghurt** met de **knoflook** en de **komkommer**. Breng op smaak met het **citroensap** en **-rasp**, zout en **dille**. Laat de **tzatziki** trekken tot het serveren.



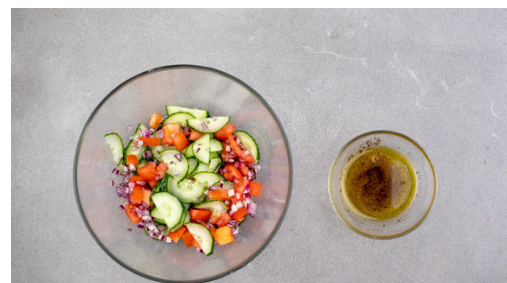
4. Halloumi bakken

Snijd de **halloumi** in blokjes. Schuif de **halloumiblokjes** op de **satéprikkers**. Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **halloumispiesjes** in ca. 1min aan elke kant goudbruin en krokant. Werk in meerdere porties afhankelijk van de grootte van je pan.



2. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **rest van de komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Halveer, pel en hak de **ui** fijn (**zie kooktip, links**).



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 2el azijn, 1/2tl zout en peper, en meng met de **tomaten**, de **komkommerschijfjes** en de **ui**.



3. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels incl. schil** in schijfjes van ca. 1cm en hussel om met 1-2el olijfolie en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en bak 15-20min in de oven, tot ze krokant en gaar zijn. Draai de **aardappelschijfjes** halverwege een keer om.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **halloumispiesjes** met de **geroosterde aardappelschijfjes** en de **tzatziki**. Geef de **salade** en de **rest van de tzatziki** erbij.