



## Halloumi op bonte kikkererwtensalade

met geroosterde courgette en olijven



20-30min



2 personen

Vandaag hebben we iets lekkers voor liefhebbers van snel koken en koolhydraatarme gerechten: een kleurrijke kikkererwtensalade met halloumi. Deze halfharde kaassoort is vanwege zijn structuur en vetgehalte ideaal om in de pan te bakken! Eet de halloumi bij de geroosterde groentesalade en je hebt zó een voedzame en bijzondere maaltijd in elkaar gedraaid.

## 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 halloumi<sup>7</sup>
- 1 zakje zwarte olijven

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

### Kooktip

Als je tijd over hebt, kun je de olijven in plakjes snijden.

### Allergenen

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

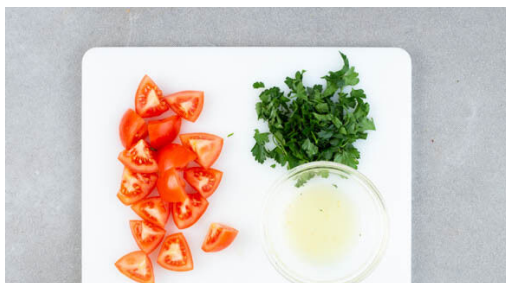
### Voedingswaarde per portie

calorieën 739kcal, vet 45.4g, koolhydraten 47.1g, eiwit 32.3g



### 1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 220° (C200°C hetelucht). Schrob de **wortel** en snijd in plakjes. Leg de **wortelplakjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de ras el hanout**, een snuf zout en 1-2tl olijfolie. Verdeel gelijkmatig en rooster ca. 5min in de oven.



### 4. Tomaten snijden

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



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel schoon met koud water en laat uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



### 5. Halloumi bakken

Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **halloumi** 1-2min per kant totdat ze goudbruin en knapperig zijn.



### 3. Groenten roosteren

Meng de **kikkererwten**, de **courgette** en de **knoflook** met de **rest van ras el hanout** en een flinke snuf zout. Voeg toe aan de bakplaat met de **wortel** en bak alles nog 5-8min in de oven.



### 6. Salade maken

Meng de **geroosterde groenten**, de **tomaten**, **peterselie** en de **olijven** (zie **kooktip, links**) met **1-2el citroensap** en 1el olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **salade** met de **halloumi** bovenop.