



Crispy halloumifrietjes

met paprika-bonenstoof en dillemayo



30-40min



2 personen

Met dit gerecht zet onze chef Elisabeth de heerlijke halloumi in de schijnwerpers - dit keer krokant gebakken als frietjes. Extra 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
- 1 blik boterbonen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 10g verse dille
- 25g panko ¹
- 1x halloumi ⁷

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 874kcal, vet 57.7g, koolhydraten 49.1g, eiwit 35.6g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in lange, dunne repen. Snijd de **tomaat** in blokjes, verwijder de harde kern. Giet de **bonen** af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Paprika bakken

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



3. Bonen toevoegen

Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof. Voeg op de helft van de kooktijd de **helft van de dille** en de **bonen** toe aan de pan met de **paprika**. Voeg evt. wat water toe. Breng op smaak met zout en peper.



4. Halloumifriet maken

Snijd de **halloumi** in vingerdikke reepjes. Klop een glad beslag van **1el bloem** en **3-4el water**. Meng de **panko** met de **rest van de kruidenmix**. Wentel de **halloumifrietten** stuk voor stuk eerst door het beslag en daarna in de **panko**, druk de **panko** lichtjes aan.



5. Halloumifrietten bakken

Verhit een dun laagje 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, 1-2tl water en een snufje peper. Serveer de **halloumifrietten** met de **paprika-bonenstoof** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de dille**.