

DINNERLY



Pikante halloumi met groenten uit de oven met rodekoolsalade en naanbrood



ca. 35min



2 personen

Vandaag maken we een gerecht boordevol smaak, zonder ook maar één pan te gebruiken! De gebakken pastinaken en rode uien hebben een heerlijk vol aroma, dat contrasteert met de frisse rodekoolsalade. De halloumi krijgt een pittige kick van harissakruiden en we maken het af met knoflook- en koriandernaanbrood. En dat allemaal zonder stapels afwas!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 pastinaak
- 1 zakje harissa
- 1x halloumi ⁷
- 200g rodekoolreepjes
- 2x naan met knoflook en koriander ^{1,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl honing
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- keukenrasp

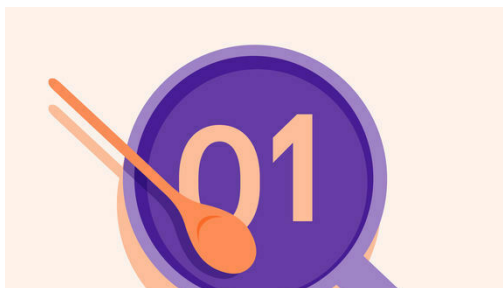
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

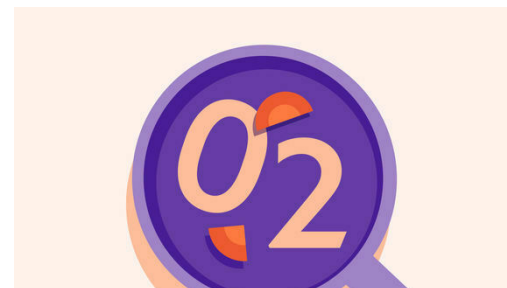
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 934kcal, vet 46.1g, koolhydraten 88.7g, eiwit 35.8g



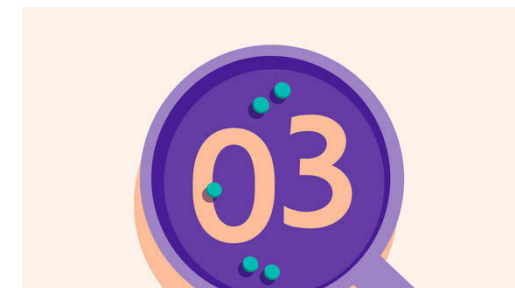
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij de **ui** in vieren. Snij de **pastinaak** in de lengte doormidden en dan in stukken van ca. 5cm lang. Meng de **pastinaak** met 1tl honing. Voeg evt. 1tl water toe, als de honing te dik is. Verdeel de **ui** en **pastinaak** over een bakplaat met bakpapier.



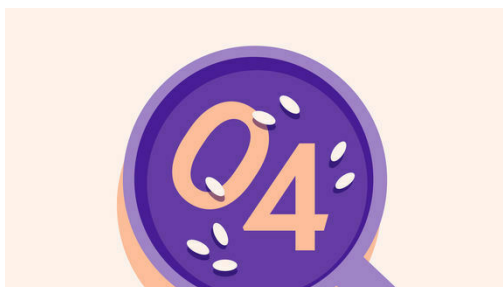
2. Groenten bakken

Pel 1/2-1 teen knoflook (naar smaak), rasp 'm fijn en meng 'm met 1el olijfolie. Meng de **ui** en **pastinaak** met de **knoflookolie** en kruid met peper en zout. Rooster ze 24-27min in de oven en draai ze halverwege om. Maak een **dip** van **1tl kruidenmix**, 2el vegan mayonaise, 1tl azijn en 1tl water.



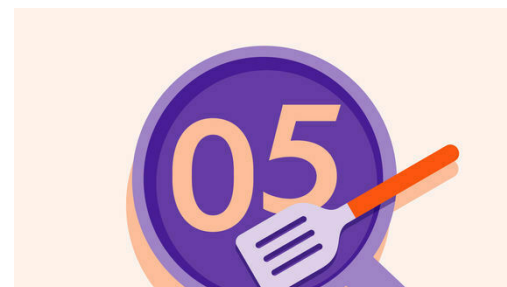
3. Halloumi bakken

Snij de **halloumi** in plakken van ca. 0,5cm dik. Leg de **plakken** nadat je de **groenten** hebt omgedraait bovenop de **groenten** op de bakplaat en kruid ze met **1tl kruidenmix**, 1tl olijfolie en peper en zout. Bak de **groenten** en **halloumi** de rest van de baktijd, tot de **halloumi** goudbruin is.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el azijn, 1tl honing en een flinke snuf peper en zout. Voeg de **rode kool** toe en meng grondig. Je kunt daarbij je handen gebruiken om de saus goed te verdelen en de **kool** wat zachter te maken.



5. Afmaken en serveren

Druppel wat water over de **naanbroden** en verwarm ze 3-5min op een rek in de oven. Schep wat **rodekoolsalade** op elke **naan**, leg de **halloumi**, **pastinaak** en **ui** erop en bedruppel met de **dip**. Serveer de **rest van de rodekoolsalade** en de **rest van de dip** ernaast.



6. Meer bite!

Dit gerecht zit vol lekkere smaken en texturen. Mis je toch nog wat knapperigs? Voeg dan een handje pitten of noten toe. Neem bijvoorbeeld een paar zonnebloempitten, pompoenpitten of walnoten, rooster ze in een droge pan en strooi ze over de borden.