



BBQ-special: halloumispiesjes

met pita en tomaten-komkommersalade



ca. 35min



2 personen

Halloumi op zich is al verschrikkelijk lekker maar op een spiesje en vers van de BBQ smaakt 'ie nog een tikkeltje beter! En gewoon gebakken in de grillpan is prima natuurlijk - je kunt het nog steeds buiten oppeuzelen. Je maakt de halloumispiesjes met courgettes en ui, en je serveert er een frisse tomaten-komkommersalade en knapperig geroosterde pita's bij. Perfect!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes za'atar ¹¹
- 1x halloumi ⁷
- 1 courgette
- 1 pak pita's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- 8 satéprikkers
- keukenrasp
- bakkwast

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

Kooktip

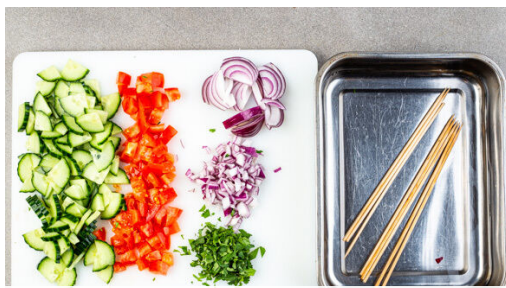
Als je geen grillpan hebt, kun je ook een normale pan gebruiken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

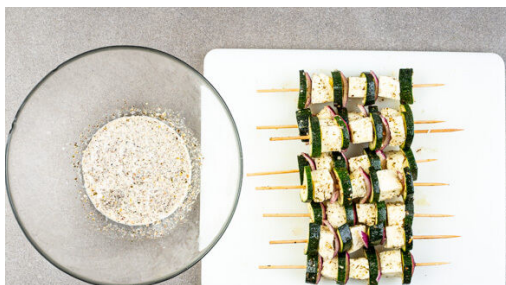
Voedingswaarde per portie

calorieën 1034kcal, vet 54.5g, koolhydraten 97.7g, eiwit 39.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de BBQ voor, of gebruik een grillpan. Week 8 satéprikkers in water. Halveer en pel de **ui**, snijd **een helft** in partjes en hak de **andere helft** fijn. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



4. Spiesjes en dip maken

Meng de **uientjes**, de **halloumi** en de **courgette** met de **kruidenolie** en schuif ze dan om en om op de satéprikkers. Roer de **rest van de kruidenolie** met de **rest van de za'atar** en 2el mayonaise tot een **dip**.



2. Salade maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **gehakte ui**, de **komkommer**, **tomaten** en de **koriander** met de **citroenrasp** en **2el citroensap**. Breng op smaak met zout en peper.



5. Spiesjes grillen

Verhit de grillpan, als je die gebruikt, op hoog vuur. Grill de **halloumispiesjes** op de BBQ of in de grillpan in 6-8min goudbruin. Draai regelmatig om. Houd de **halloumi** goed in de gaten om er voor te zorgen dat het mooie grilsporen krijgt en niet verbrand.



3. Kruidenolie maken

Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met de **rest van de citroensap**, de **helft van de za'atar**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Snijd de **halloumi** in blokjes van 2-3cm. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



6. Pita's opwarmen

Bestrijk ondertussen **4 pita's** met in totaal 1el olijfolie. Zodra de **spiesjes** klaar zijn, verwarm dan de **pita's** in de grillpan of op de BBQ ca. 1min per zijde. Serveer de **halloumispiesjes** met de **tomaten-komkommersalade**, de **dip** en de **pita's**.