

DINNERLY



Gebakken halloumi op auberginepilav met pittige srirachasaus



ca. 40min



2 personen

Halloumi smaakt niet alleen geweldig als je 'm grilt, ook in de oven wordt ie heerlijk. Vandaag gaat hij samen met aubergine de oven in, zodat jij alle tijd hebt om kruidige pilav te bereiden. De rijstschotel wordt geserveerd met een licht pikante saus van sriracha, boter en honing.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1x halloumi ⁷
- 1 zakje ras el hanout
- 1 rode ui
- 150g basmatirijst
- 1 zakje sriracha

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- 2tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 911kcal, vet 52.0g, koolhydraten 82.4g, eiwit 30.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 2cm. Snij de **halloumi** horizontaal doormidden en snij **elke plak** dan in **4 driehoeken**. Leg de **aubergine** en **halloumi** naast elkaar op een bakplaat met bakpapier.



2. Ingrediënten roosteren

Meng de **aubergine** en **halloumi** met de **helft van de kruidenmix** en 1el olijfolie. Kruid de **aubergine** met peper en zout. Bak het geheel 18-22min in de oven, tot de **aubergine** gaar en lichtbruin is.



3. Pilav voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verhit een middelgrote kookpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Bak de **ui** in 5-7min zacht. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg de **rest van de kruidenmix** en de knoflook toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Schep dan de **rijst** erdoor.



4. Pilav koken

Giet 300ml water met 1/2tl zout en een flinke snuf peper in de pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat 10-12min koken, tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft.



5. Afmaken en serveren

Smelt 2el boter in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur en meng de **sriracha**, 2tl honing en een snuf zout erdoor. Roer de **pilav** los met een vork, schep de **aubergine** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pilav** en **halloumi** op borden en druppel de **srirachasaus** erover.



6. Garnituur

Heb je nog wat witte sesam over (van een ander Dinnerly-recept bijvoorbeeld)? Dan kun je dat voor het serveren over de borden strooien. Liever een groen accent? Frisse bosuiringen passen er ook perfect bij.