

# DINNERLY



## Gebakken halloumi op couscous met geroosterde paprika en amandel



20-30min



2 personen

Wie dit recept kookt wordt beloond met een keuken vol heerlijke geuren: het ruikt naar geroosterde groenten en amandelen, vers gebakken halloumi en licht gekaramelliseerde honing. En het beste van alles is dat het op een bedje van zachte couscous allemaal nog beter smaakt dan het ruikt.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g couscous<sup>1</sup>
- 2 tomaten
- 1 gele paprika
- 25g amandelen<sup>15</sup>
- 1x halloumi<sup>7</sup>
- 1 bosui

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer met beker

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

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1032kcal, vet 65.5g, koolhydraten 78.5g, eiwit 34.9g



### 1. Couscous koken

Verwarm de oven voor op 220°C (grill of boven- en onderwarmte). Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork en hou tot het serveren afgedekt warm.



### 2. Groenten roosteren

Snij de **paprika** doormidden, verwijder de zaadlijsten en leg met de snijkant naar onder op een bakplaat met bakpapier. Snij de **tomaten** in vieren en leg ze ook op de bakplaat. Druppel er 1el olijfolie over en kruid met peper en zout. Schuif de bakplaat met **groenten** bovenin de oven en rooster 6-8min, tot de **paprika** goed bruin is. Haal de **paprika** van de plaat en laat afkoelen.



### 3. Halloumi bakken

Zet de oven op 200°C. Leg de **amandelen** naast de **tomaat** op de bakplaat en bak in 2-4min goudbruin. Snij de **halloumi** in blokjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **halloumi** in 3-5min goudbruin. Neem de koekenpan dan van het vuur en meng de **halloumi** met 1el honing.



### 4. Saus maken

Pel 1 teen knoflook, snij 'm in vieren en doe 'm samen met evt. vocht van de bakplaat, **3 stukken tomaat**, de **helft van de amandelen**, 3el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper en zout in een hoge beker. Pureer het geheel met een staafmixer fijn. Snij de afgekoelde **paprika** in dunne repen.



### 5. Afmaken en serveren

Snij de **bosui** in dunne ringen. Hak de **rest van de amandelen** en meng ze met de **couscous** en **1/3e van de saus**. Schep de **couscous** op borden, serveer de **halloumi**, **groenten** en de **rest van de saus** erop en garneer met de **bosui**.



### 6. Zure kompanen

In dit recept gebruiken we azijn om de saus mee op smaak te brengen. Heb je dat niet in huis, of heb je zin in een andere zure smaak, dan kun je in plaats daarvan wat sap van een citrusvrucht toevoegen. Citroen-, limoen- of sinaasappelsap zijn allemaal heerlijk!