

DINNERLY



Special: halloumi en courgette van de BBQ
met harissadip en couscous met paprika



ca. 30min



2 personen

Gegrild smaakt alles beter, toch? Halloumi en courgette zitten al boordevol smaak, maar van de barbecue zijn ze dubbel zo lekker. Ze worden geserveerd met paprikacouscous, zoetzure uien en een lichtpikante dip.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g couscous¹
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 limoen
- 1 rode ui
- 1x halloumi⁷
- 1 zakje harissakruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- 1tl honing
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- barbecue
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

KOOKTIP

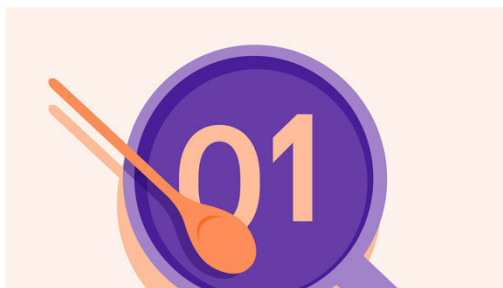
Je kunt in plaats van een barbecue ook een grillpan op medium tot hoog vuur gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

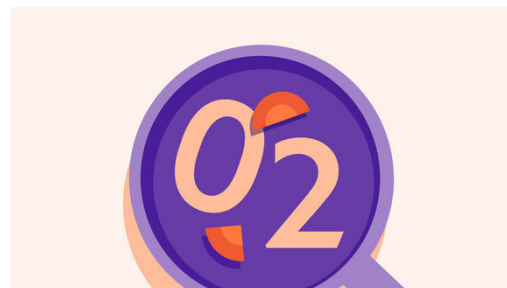
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1027kcal, vet 65.8g, koolhydraten 80.4g, eiwit 33.0g



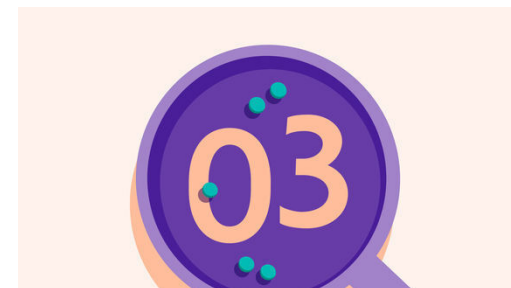
1. Ingrediënten voorbereiden

Steek de barbecue aan. Breng 300ml water aan de kook in een waterkoker. Doe de **couscous** in een kom, giet het kokende water erover en laat afgedekt 6-8min wellen. Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan overdwars in stukken van ca. 6cm lang. Snij de **paprika** doormidden en verwijder de zaadlijsten. Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit.



2. Groenten roosteren

Meng de **courgette** en **paprika** met 1el olijfolie, **1el limoensap** en een flinke snuf peper en zout. Pel en halveer de **ui** en druppel er 2tl olijfolie over. Gril de **ui** en **paprika** ca. 5min per kant. Haal ze dan van de barbecue en laat ze afkoelen. Gril de **courgette** ca. 3min, tot er grillstrepen ontstaan.



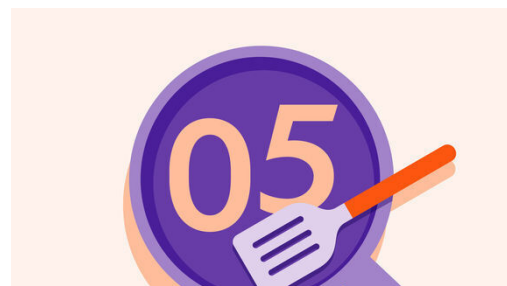
3. Halloumi grillen

Snij de **halloumi** in plakken van ca. 1,5cm dik en wrijf ze in met de **helft van de kruidenmix** en 1el olijfolie. Haal de **courgette** van de barbecue en gril dan de **halloumi** 3-5min, tot er grillstrepen ontstaan. Draai de **halloumi** regelmatig om, zodat ie niet aanbrandt.



4. Couscous op smaak brengen

Snij de **ui** in kleine blokjes en meng ze met 1el balsamicoazijn en 1tl honing. Kruid met peper en zout. Snij de **paprika** grof en roer 'm samen met de **rest van het limoensap** en 1el olijfolie door de **couscous**. Breng op smaak met peper en zout. Maak een **sous** van de **rest van de kruidenmix**, 2el mayonaise en 1-2tl water.



5. Afmaken en serveren

Schep de **couscous met paprika** op borden, leg de **halloumi**, **courgette** en **ui** erop en garneer met de **sous** en **limoenrasp**.



6. Knoflookbrood

Als je wat olijfolie over een paar dikke sneetjes brood druppelt, ze met knoflook inwrijft en dan 1-3min op de barbecue roostert, heb je in een handomdraai heerlijk knoflookbrood tevoorschijn getoverd.