



Crispy halloumifrietjes

met Griekse paprika en bonen



30-40min



2 personen

Met dit gerecht zet onze chef Elisabeth de heerlijke halloumi in de schijnwerpers - dit keer krokant gebakken als frietjes. Verbazingwekkend lekker in combinatie met de kruidige paprika-bonenstoof en een schepje dilledip en je weet: dit is halloumi op z'n best!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 tomaat
- 1 blik boterbonen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 10g verse dille
- 1x halloumi ⁷
- 25g panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- zeef

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 911kcal, vet 61.7g, koolhydraten 49.2g, eiwit 35.6g



1. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in lange, dunne repen. Snijd de **tomaat** in blokjes, verwijder de harde kern. Giet de **bonen** af in een zeef en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Voeg de **paprika**, de **tomaat**, **1-2tl Griekse kruidenmix**, 1tl suiker, 2el azijn en 4el water toe aan de pan. Roer door, leg een deksel op de pan en laat 10-12min garen, tot de **paprika** zacht is.



3. Bonen toevoegen

Pluk de **dilletopjes** en hak ze grof. Voeg op de helft van de kooktijd de **helft van de dille** en de **bonen** toe aan de pan met de **paprika**. Voeg evt. een beetje water toe als de **groenten** te droog lijken. Breng op smaak met zout en peper.



4. Halloumifriet maken

Snijd de **halloumi** in vingerdikke reepjes. Klop een glad beslag van **1el bloem** en **3-4el water**. Meng de **panko** met de **rest van de kruidenmix**. Wentel de **halloumifriet** stuk voor stuk eerst door het beslag en daarna door de **panko**, druk de **panko** lichtjes aan.



5. Halloumifriet bakken

Verhit een dun laagje olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. De olie is heet genoeg wanneer een kruimeltje **panko** gelijk bruist als je het in de olie laat vallen. Bak de **halloumifriet** in ca. 1min per zijde goudbruin en krokant. Schep de **friet** op een stuk keukenpapier en laat uitlekken.



6. Dip maken

Hak **1tl dille** fijn en meng met 2el mayonaise, 1-2tl water en een snufje peper. Serveer de **halloumifriet** met de **paprika-bonenstoof** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de dille**.