



Krokant gebakken halloumi

met tandoorigroenten en uienchutney



30-40min



2 personen

Geen land kent zoveel verschillende vegetarische gerechten als India. Paneer is dan ook een kaassoort die je op veel Indiase menu's ziet staan, maar de kaas is van zichzelf ontzettend mild. Daarom hebben wij 'm vervangen met de Cypriotische halloumi. Deze niet-smeltende kaas mix je eerst met tandoori masala kruiden en bak je vervolgens krokant in de pan. De lichtzoete uienchutney en gekruide bloemkool maken je tripje India af!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 bloemkool
- 1 zakje tandoori masala
- 2 rode uien
- 1 appel
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1x halloumi ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

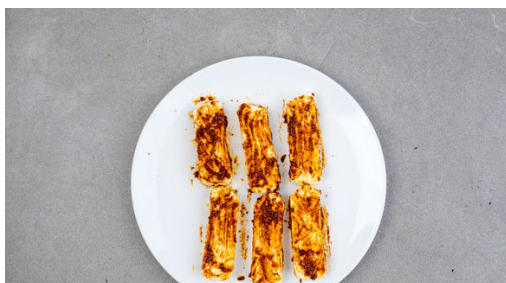
Voedingswaarde per portie

calorieën 866kcal, vet 46.5g, koolhydraten 68.0g, eiwit 48.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappelen met schil** in partjes. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, ca. **2/3e van de tandoori masala** en een snuf zout. Rooster ze in ca. 25min goudbruin in de oven.



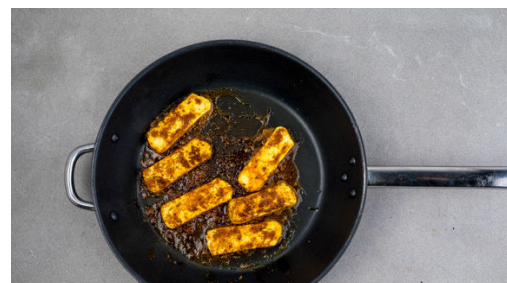
4. Halloumi kruiden

Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken en wrijf ze in met de **rest van de tandoori masala**.



2. Uien bakken

Pel en halveer de **uien** en snijd ze in dunne reepjes. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **uien** ca. 2-3min. Schil ondertussen de **appels**, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de **appelkwartjes** in dunne plakjes.



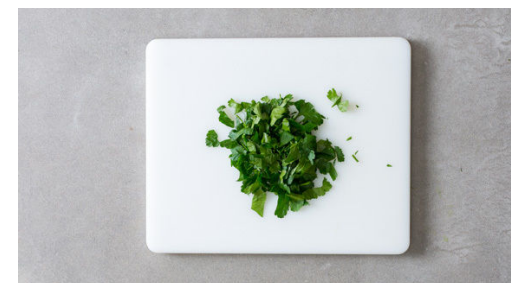
5. Halloumi bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **halloumi** in 1-2min per zijde krokant.



3. Chutney maken

Voeg de **appelschijffjes** en 1-2tl (bruine) suiker toe aan de **uien**. Laat de suiker smelten. Voeg **1tl sesamzaad**, 3-4el azijn en 50ml water toe en breng het aan de kook. Laat de **chutney** afgedekt ca. 15min sudderen. Voeg evt. meer water toe. Breng op smaak met zout en peper.



6. Peterselie snijden

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Verdeel de **ovengroenten**, **halloumi** en de **chutney** over de borden en bestrooi met de **peterselie**.