

DINNERLY



Gegrilde halloumi op bonte couscous met ras el hanout en zoete dadels



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht is echt een mooi plaatje: de bonte couscous met sperziebonen en paprika nodigt je uit om snel een vork te pakken en aan te vallen. En wat vind je als je je een baan door de couscous eet? Mooie stukjes dadel die een zoetig accent toevoegen. Maar we mogen de gegrilde halloumi ook niet vergeten: dit is de geheime ster van deze maaltijd.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g couscous¹
- 25g gedroogde dadels
- 1 rode paprika
- 100g sperziebonen
- 1x halloumi⁷
- 1 zakje ras el hanout

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl honing
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 884kcal, vet 48.6g, koolhydraten 82.3g, eiwit 32.1g



1. Couscous garen

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 8-10min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork. Schep de **dadels** en 1el olijfolie erdoor en breng op smaak met wat peper en zout.



2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in kleine stukjes. Dop de **sperziebonen** en snij ze in stukjes van ca. 2cm breed. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



3. Halloumi grillen

Snij de **halloumi** in schijven van ca. 1cm dik. Bedruppel ze met 1tl olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Verhit een middelgrote (grill)pan op hoog vuur en bak de **halloumi** ca. 3min per kant.



4. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie. Fruit de knoflook en **2/3e van de kruidenmix** ca. 1min op middelhoog vuur. Voeg de **groenten** toe en bak 3-4min, tot ze zacht beginnen te worden. Proef of je peper en zout wil toevoegen.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl honing, de **rest van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Schep de **couscous** door de **groenten** en serveer met de **halloumi** erbovenop. Bedruppel de borden met de **dressing**.



6. Halloumi-frietjes?

Wil je friet maken van de halloumi? Dat kan! Snij de halloumi in dunne frietjes. Doe wat bloem in een diep bord, klop een ei los in een 2e bord en schenk wat paneermeel in een 3e bord. Haal de halloumi achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel, en bak de frietjes in de pan tot ze knapperig zijn.