

Halloumi-kikkererwtensalade met geroosterde bospeen en courgette

Voor 4 personen



Ingrediënten:

- 1 grote/2 kleine courgettes in halve plakjes
- 1 bos bospeen in plakjes
- 1 blikje/potje kikkererwten afgespeld en uitgelekt
- 2 grote tomaten/handje cherrytomaatjes in stukjes
- 1,5 el baharat (kruidenmengsel Jonnie Boer, Euroma oa. bij AH)
- olijfolie
- zeezout
- 1 bosje platte peterselie, blaadjes fijngesneden
- Kalamata olijven, zonder pit, gehalveerd
- sap van 1 citroen
- 1 of 2 blokjes halloumi in plakken

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220°C.

Meng de wortelplakjes met wat olijfolie, zout en de helft van de baharat.

Rooster dit 10 minuten in de hete oven op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep de kikkererwten en courgette om met de rest van de baharat, olie en zout en rooster ongeveer 15 minuten mee met de worteltjes tot het bruin begint te kleuren. Laat iets afkoelen.

Schep de geroosterde groenten in een mooie grote schaal om met tomatenstukjes, olijven, peterselie en citroensap.

Bak de plakjes halloumi in een koekenpan in wat olie tot ze bruin kleuren en serveer ze op de salade.

Tip! Rooster ook een stukjes (zoete punt)paprika mee

Hou je niet van halloumi? Laat het weg, brokkel feta over de salade, of serveer met een stukje gegrilde kip.