

Een Halloumi salade / A Halloumi Salad



ooschappenlijst

2 eetlepels harissapasta
2 citroenen
250 g halloumi, in dunne plakken gesneden
1 kleine rode ui, fijngesakt
2 tomaten, fijngesneden
½ komkommer, zaadjes verwijderd, fijngesneden

2 eetlepels olijfolie
1 eetlepels appelazijn
250 gram magere Griekse yoghurt
2 eetlepels fijngesakte muntblaadjes
klein handjevol rucolablaadjes
zeezout en versgemalen zwarte peper

Zo maak je een Halloumi-salade

Doe 1 eetlepel harissapasta in een kom en pers er citroenen in uit, roer het goed door elkaar.
Leg de halloumi op een met folie beklede bakplaat en bestrijk het geheel met het harissamengsel.

Dek het af en laat het 10-15 minuten marineren.
Doe de ui, tomaten, komkommer en venkel in een mengkom.
Voeg de olijfolie en azijn toe, breng op smaak en meng goed.
Dek af en zet ook 10-15 minuten opzij.

Meng de yoghurt met de overgebleven harissa en de munt.
Pers het sap van de overgebleven citroen uit.
Breng op smaak met peper en zout en roer om goed te mengen.

Verwarm de grill voor op middelhoog vuur.
Gril de halloumi 3-4 minuten aan elke kant, of tot ze goudbruin zijn.

Verdeel het yoghurtmengsel over een serveerschaal en bedek met de gegrilde halloumi.
Verdeel de salade en rucola erover en serveer de Halloumi salade onmiddellijk.

Een Halloumi salade / A Halloumi Salad



Shopping list

2 tbsp harissa paste

2 lemons

250g halloumi, thinly sliced

1 small red onion, finely chopped

2 vine tomatoes, finely chopped

½ cucumber, seeds removed, finely chopped

2 tablespoons olive oil

1 tablespoon cider vinegar

250g low-fat Greek yogurt

2 tablespoons finely chopped mint leaves

small handful rocket leaves

sea salt and freshly ground black pepper

How to make a Halloumi Salad

Put 1 tablespoon of harissa paste in a bowl, juice one lemon into it and stir to mix well.

Place the halloumi on a foil-lined baking tray and brush it all over with the harissa mixture.

Cover it and marinate for 10-15 minutes.

Place the onion, tomatoes and cucumber in a mixing bowl.

Add the olive oil and vinegar, season and toss well.

Cover and also put aside for 10-15 minutes.

Mix the yogurt with the remaining harissa and the mint.

Squeeze over the juice of the remaining lemon.

Season with salt and pepper and stir to mix well.

Preheat the grill to medium-hot.

Grill the halloumi for 3-4 minutes on each side, or until golden-brown.

To serve the salad, spread the yogurt mixture over a serving platter, top with the grilled halloumi.

Scatter the salad and rocket over it then serve the Halloumi salad immediately.