



Geroosterde groenten uit de oven met halloumi

Een kleurrijke traybake van paprika, courgette en rode ui met blokjes halloumi. Één bakplaat, weinig afwas en veel smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 paprika's (verschillende kleuren)
- 2 courgettes
- 2 rode uien
- 250 gr cherrytomaten
- 250 gr halloumi
- 4 el olijfolie

1 kl gedroogde oregano
1 teentje knoflook
1 handvol verse basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de paprika's, courgettes en rode uien in grove stukken en verdeel ze over een grote bakplaat.
3. Besprenkel met de olijfolie, voeg de geperste knoflook en oregano toe en kruid royaal met peper en zout. Schep alles goed om zodat de groenten gelijkmatig bedekt zijn.
4. Rooster 20 minuten in de oven.
5. Snijd de halloumi in blokjes van ongeveer 1 cm en verdeel ze samen met de cherrytomaten tussen de groenten.
6. Bak nog 15 minuten tot de halloumi goudbruin kleurt en de groenten gaar zijn.
7. Haal de bakplaat uit de oven, scheur de verse basilicum erover en serveer meteen.

Tip

Zorg ervoor dat de groenten in één laag op de bakplaat liggen. Liggen ze te dicht op elkaar, dan stomen ze gaar in plaats van te roosteren en mis je die mooie gekarameliseerde randjes.

Lekker met

Lekker met een stuk turks brood of een portie couscous om de sappen van de bakplaat op te soppen.

Dranktip

Een gekoelde Cypriotische rosé of een frisse Griekse assyrtiko past uitstekend bij de gegrilde smaken en de zilte kaas.