



Halloumi van de grill met citroen

Goudbruin gegrilde halloumi met een frisse toets van citroen en verse kruiden. Een snel eiwitrijk voor- of bijgerecht dat in een mum van tijd op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	2	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 250 g halloumi
- 1 citroen
- 2 el olijfolie
- 1 kl gedroogde oregano
- 1 kl honing
- een handvol verse munt
- een handvol verse peterselie
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de halloumi in plakken van ongeveer 1 cm dik en dep ze droog met keukenpapier.
2. Verhit een grillpan op middelhoog tot hoog vuur, zonder olie.
3. Bestrijk de plakken aan beide zijden licht met olijfolie.
4. Grill de plakken 3 tot 4 minuten per kant tot er duidelijke grillstrepen en een goudbruine korst ontstaan.
5. Meng intussen het sap van een halve citroen met de honing, de oregano en een scheutje olijfolie tot een glad dressinkje.
6. Leg de gegrilde halloumi op een schaal en besprenkel onmiddellijk met het citroendressinkje.
7. Hak de munt en peterselie grof en strooi ze over de kaas.
8. Werk af met versgemalen zwarte peper en extra citroenpartjes.
9. Dien meteen warm op.

Tip

Dep de halloumi zo droog mogelijk voor het grillen. Vocht in de pan zorgt ervoor dat de kaas stoomt in plaats van een mooie korst te vormen.

Lekker met

Lekker met warm pitabrood en een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een gekoelde droge witte wijn zoals een Assyrtiko uit Santorini past uitstekend bij de ziltige kaas en de frisse citroen.