



## Halloumi-traybake met mediterrane groenten

*Een makkelijke ovenschotel vol geroosterde paprika, courgette en cherrytomaten met daarop goudbruine plakken halloumi. Alles op één plaat, weinig afwas en een feest van mediterrane smaken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

400 gr halloumi  
2 paprika's, in grove stukken  
1 courgette, in halve maantjes  
1 rode ui, in partjes  
250 gr cherrytomaten

3 teentjes look, geplet  
4 el olijfolie  
1 kl gedroogde oregano  
1 kl gedroogde tijm  
sap van 1 citroen  
1 handvol verse basilicum  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verdeel de paprika, courgette, rode ui en cherrytomaten over een grote ovenschaal.
3. Voeg de geplette look toe en besprenkel de groenten met 3 el olijfolie.
4. Bestrooi met oregano, tijm, zout en peper en hussel alles goed door elkaar.
5. Rooster de groenten 20 minuten in de oven.
6. Snijd ondertussen de halloumi in plakken van ongeveer 1 cm dik.
7. Haal de schaal uit de oven en leg de halloumiplakken bovenop de groenten.
8. Druppel de resterende 1 el olijfolie over de halloumi.
9. Zet de schaal nog 15 minuten terug in de oven tot de halloumi goudbruin kleurt en de groenten gaar zijn.
10. Besprenkel met het citroensap, werk af met verse basilicum en serveer meteen.

### Tip

Dep de halloumiplakken droog met keukenpapier voor je ze op de groenten legt. Zo krijg je een mooier goudbruin korstje.

### Lekker met

Lekker met vers platbrood of een groene salade.

### Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past mooi bij de zoute halloumi en de geroosterde groenten.