



Zomersalade met baby Romaine, kersen en halloumi

2 personen

🕒 30 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 115 g halloumi kaas
- 🍷 1 Libanees volkoren brood
- 🍷 3 el milde olijfolie
- 🍷 1½ el sumak
- 🍷 1 kropje baby Romaine sla
- 🍷 7½ g verse dille
- 🍷 7½ g verse platte peterselie
- 🍷 7½ g verse basilicum
- 🍷 175 g kersen
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 ¼ tl chilivlokken

MATERIAAL: bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de halloumi en snijd de helften in de breedte in plakjes van ca. 1 cm dik.
3. Verdeel de halloumi in een enkele laag over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in ca. 15 min. goudbruin en knapperig.
4. Scheur ondertussen het brood in grove stukken van ca. 5 cm en verdeel over de tweede met bakpapier beklede bakplaat.
5. Besprenkel met de helft van de olie, bestrooi met de sumak en eventueel zout.
6. Meng goed en verdeel in een enkele laag over de bakplaat.
7. Schuif onder de halloumi in de oven en rooster in ca. 8 minuten knapperig.
8. Schep halverwege om.
9. Haal ondertussen alle blaadjes van de kropjes baby Romaine, was en laat goed uitlekken.
10. Snijd de dille grof.
11. Haal de blaadjes van de peterselie en het basilicum en snijd grof.
12. Snijd de steeltjes van beide kruiden fijn.
13. Ontpit de kersen en halveer ze.
14. Boen de citroen schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.
15. Doe 1½ el citroensap, de citroenrasp, 50 g kersen en de rest van de olie in de hoge beker.
16. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus en breng op smaak met de chilivlokken en eventueel zout.
17. Meng de parten sla met de kruiden, de rest van de kersen, het brood en de halloumi.
18. Verdeel over borden en schep de dressing er rijkelijk over.

TIP: Heb je geen 2 bakplaten? Gebruik dan 1 bakplaat en een ovenrooster bekleed met bakpapier.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)