



Traybake met groente, halloumi en umamisaus

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de traybake

- 🥬 200 g halloumi
- 🥬 300 g wortels
- 🥬 1 el honing
- 🥬 1½ el sojasaus
- 🥬 ½ el
- 🥬 ½ tl chilivlokken
- 🥬 ½ cm gember, geraspt
- 🥬 2 el olie
- 🥬 2 teentjes knoflook, geperst

om te serveren

- 🥬 1 tl sesamzaadjes
- 🥬 ½ bosui, in dunne ringen
- 🥬 ½ limoen, in partjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier of ovenschaal (20 x 25 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de wortels en voeg ze toe aan de bakplaat.
3. Bestrooi met zout en peper en een scheutje sesamolie.
4. Schep goed om en zet de bakplaat daarna in de oven.
5. Rooster de wortels ongeveer 20 tot 30 minuten, tot ze bijna gaar zijn.
6. Marineer ondertussen de halloumi.
7. Pak een grote kom en doe hierin de resterende sesamolie, samen met de honing, sojasaus, limoensap, chilivlokken, knoflook en gember.
8. Schep goed om en voeg de plakjes halloumi toe.
9. Laat de halloumi marineren in de koelkast.
10. Haal de traybake uit de oven zodra de wortels bijna gaar zijn, en voeg de rode ui en gemarineerde halloumi toe.
11. Schenk de marinade over de halloumi traybake, en zet de bakplaat vervolgens terug in de oven. Bak nog eens 20 minuten, of tot de wortels en rode ui gaar en zacht zijn, en de halloumi een mooie goudbruine kleur heeft en krokant is.
12. Bestrooi tot slot met dingesneden bosui, verse koriander en geroosterde sesamzaadjes.
13. Serveer met limoenpartjes voor extra frisheid.

BRON: culy.nl

