



Traybake met spruiten en halloumi

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 350 g spruitjes (gehalveerd)
- 🥬 1 rode ui (in partjes)
- 🥬 1 blik kikkererwten (afgespoeld, uitgelekt)
- 🥬 1 tl gedroogde rozemarijn
- 🥬 2 el olijfolie
- 🥬 klein scheutje sinaasappel (rasp en sap)
- 🥬 ½ el honing
- 🥬 ½ teentje knoflook (uitgeperst)
- 🥬 2 takjes tijm (alleen de blaadjes)
- 🥬 200 g halloumi (in plakken)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de spruitjes met de ui, kikkererwten, rozemarijn, 1 el olie, zout en peper.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster 30 minuten in het midden van de oven.
4. Maak ondertussen de dressing.
5. Meng het sinaasappelrasp- en sap met de honing, knoflook, tijm en de rest van de olie.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Neem na 15 minuten de bakplaat uit de oven.
8. Schep de groente om en verdeel de halloumi erover.
9. Rooster nog 15 minuten
10. Besprenkel de traybake voor serveren met de dressing en bestrooi met peper.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

