



Traybake met zoete aardappel, halloumi en yoghurtsaus

2 PERSONEN

50 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de traybake

- 1½ teen knoflook, geperst
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijnzaad
- ½ tl oregano, gedroogd
- 500 g zoete aardappel, in blokjes
- 250 g halloumi, in dunne plakjes
- ½ courgette
- ½ rode paprika, in reepjes
- ½ gele paprika, in reepjes
- 1 rode ui, in kwarten
- 10 g granaatappelpitjes
- munt
- koriander

voor de yoghurt saus

- 100 g Griekse yoghurt
- ½ teen knoflook, geraspt
- 1 theelepel dille, gedroogd
- 1 theelepel munt, gedroogd
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel citroensap

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Meng in een kom de olie, knoflook, komijnzaad en oregano.
3. Zet de marinade opzij en ga verder met de traybake.
4. Voeg de zoete aardappel, halloumi, courgette, paprika's, en uien toe aan een bakplaat.
5. Giet de marinade er overheen en hussel goed door elkaar.
6. Schuif de traybake in de oven en verwarm gedurende 30 minuten.
7. Prik in de zoete aardappel om te kijken of de ingrediënten gaar zijn, die heeft namelijk de langste gaartijd.
8. Zo niet, geef de traybake dan nog 5 à 10 minuten langer in de oven.
9. Meng ondertussen alle ingrediënten voor de yoghurtsaus in een kom.
10. Zet de yoghurtsaus in de koelkast, zodat 'ie lekker koud blijft.
11. Haal de bakplaat uit de oven.
12. Bestrooi de traybake met granaatappelpitjes, munt en koriander.
13. Schik de halloumi en de groenten op de borden.
14. Druppel nog even wat van de frisse yoghurtsaus over de traybake, of serveer ernaast in een bakje.

BRON: culy.nl

