



Mediterrane salade met gebakken halloumi

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 3 el milde olijfolie
- 🍷 400 g zoete aardappelblokjes
- 🍷 1½ el Griekse kruiden
- 🍷 200 g bloemkoolroosjes
- 🍷 8 g verse dille
- 🍷 75 ml milde yoghurt
- 🍷 225 g halloumi kaas
- 🍷 50 g Kalamata-olijven

MATERIAAL: staafmixer, grillpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de knoflook fijn en de ui in halve ringen.
2. Doe de ui in een kom en schenk er heet water over.
3. Laat staan tot gebruik.
4. Verhit $\frac{2}{3}$ van de olie in een hapjespan en bak de aardappelblokjes met de knoflook, Griekse kruiden en eventueel zout in ca. 15 minuten op middelhoog vuur goudbruin en gaar.
5. Schep regelmatig om.
6. Halveer ondertussen de bloemkoolroosjes en snijd de grote exemplaren in kwarten.
7. Kook 3 minuten in water met zout.
8. Giet af en laat goed uitlekken.
9. Snijd de dille grof.
10. Doe de helft van de dille met de yoghurt en de rest van de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een dressing.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Snijd de halloumi in 8 plakken.
13. Verhit de grillpan zonder olie of boter en gril de halloumi 3 minuten.
14. Keer halverwege.
15. Houd warm onder aluminiumfolie.
16. Laat de ui goed uitlekken en schep met de bloemkool, de rest van de dille en de olijven door de aardappelblokjes.
17. Meng de helft van de dressing erdoor en verdeel over een grote platte schaal.
18. Verdeel de halloumi erover en serveer de rest van de dressing apart erbij.

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

