

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Halloumi spiezen

of minder...

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥘 125 g halloumi
- 🥘 ½ aubergine
- 🥘 150 g kastanjechampignons
- 🥘 1 knoflookteentje
- 🥘 1 handje verse krulpeterselie

MATERIAAL: 4 satéprikkers, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de halloumi en aubergine in gelijke blokjes en de champignons in vieren.
2. Pel en pers de knoflook en snijd de peterselie fijn.
3. Meng de knoflook en peterselie met een scheutje olijfolie en een flinke snuf peper en zout.
4. Rijg de halloumi, aubergine en champignons aan 4 satéprikkers en smeer de spiesjes royaal in met de knoflookolie.
5. Verhit een droge grillpan en gril hierin de spiesjes 8-10 minuten.
6. Keer ze regelmatig om.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

