



Fritters

Halloumi-nuggets met zoetzure saus



8 STUKS

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de zoetzure saus:

- 🍴 3 rode paprika's
- 🍴 2 chilipepers
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 150 g kristalsuiker
- 🍴 100 g water
- 🍴 100 g azijn, witte wijnazijn
- 🍴 1 el tomatenpuree

voor de nuggets:

- 🍴 400 g halloumi
- 🍴 60 g bloem
- 🍴 1 eetlepel oregano
- 🍴 3 eieren
- 🍴 60 g paneermeel
- 🍴 60 g sesamzaad, wit en zwart
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 zonnebloemolie

om te serveren:

- 🍴 oregano

MATERIAAL: blender, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

Voor de saus

1. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
2. Snijd de rode paprika's en de chilipepers in grote stukken en doe ze in een blender.
3. Voeg de knoflook en de suiker toe en mix tot een gladde puree.
4. Doe het mengsel in de pan en voeg het water, de azijn en de tomatenpuree toe en meng.
5. Laat 10-12 minuten sudderen op middelhoog vuur, tot het vocht verdampt is en de saus dikker wordt.
6. Haal de saus van het vuur en laat afkoelen.

Voor de nuggets

7. Snijd de halloumi in dunne plakjes en zet apart.
8. Verhit een koekenpan met zonnebloemolie op hoog vuur.
9. Doe de bloem, de oregano, het zout en de peper in een ovenschaal en meng.
10. Breek de eieren in een kom en doe de gedroogde broodkruimels en de sesamzaadjes in een andere ovenschaal.
11. Doop de halloumi plakjes één voor één achtereenvolgens in de bloem, de eieren en de broodkruimels, zodat ze goed gepaneerd zijn.
12. Doe ze in drie porties in de hete olie en frituur ze 2-3 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn.
13. Haal ze eruit, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met de saus en de oregano.

TIP: De gepaneerde nuggets zijn ook in te vriezen voor een later moment. Leg ze verspreid op een plank met bakpapier die dan de vriezer ingaat. Als ze helemaal bevroren zijn kunnen ze samen met elkaar in een Zip-lock diepvrieszak bewaard worden. Neem voor gebruik eruit hoeveel je nodig hebt.

BRON: [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)