



Halloumi salade met groene asperges en perzik

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 225 g halloumi kaas
- 🍴 2 perziken
- 🍴 handje pecannoten
- 🍴 75 g veldsla
- 🍴 100 g groene asperges tips
- 🍴 150 g kikkererwten, uit blik
- 🍴 10 cherrytomaatjes

voor de dressing

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 snuf komijn
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de grillpan en besmeer met een beetje olie.
2. Grill de groene aspergetips 3 minuutjes.
3. Haal ze uit de pan en grill vervolgens de in plakjes gesneden halloumi.
4. Bak vervolgens ook de partjes perziken in de grillpan tot ze mooie strepen hebben.
5. Verdeel de sla over 2 borden.
6. Laat de kikkererwten uitlekken en meng met de sla.
7. Verdeel hier de gegrilde asperges en in partjes gesneden cherrytomaat over.
8. Voeg vervolgens ook de partjes gegrilde perzik en halloumi toe.
9. Garneer de halloumi salade met wat pecannoten.
10. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar en besprenkel de halloumi salade hiermee.

BRON: leukerecepten.nl

