



Salade met geroosterde groenten en halloumikaas

Beschrijving

Ik ben geen Hollandse kaaskop, ik houd eigenlijk helemaal niet van kaas. Gesmolten kaas, oké, mozzarella, ricotta, roomkaas, deze smaken niet echt naar kaas en de structuur is ook anders. Pecorinokaas of Parmezaanse kaas geraspt door een warm gerecht heb ik ook leren waarderen. Maar nu is vanuit Cyprus naar ons overgekomen: de halloumi! Een zoutige kaas die knarst in je mond en heel goed op de barbecue te bereiden is. Ideaal nu steeds meer mensen minder of geen vlees eten.

Deze salade kun je op de barbecue maken, maar ik bereid hem liever voor in de oven, zodat de smaken er goed in kunnen trekken. Vlak voor het serveren grill je de halloumi en meng je de groene kruiden door de salade. Een heerlijk en voedzaam bijgerecht!

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 1 courgette, geel of groen maakt niet uit
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel tijmblaadjes
- 1 blik kikkererwten van 400 gram
- 2 eetlepels rodewijnazijn
- 250 gram cherrytomaatjes
- 1 bosje platte peterselie
- 1 bosje koriander
- 450 gram halloumikaas
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- oven met bakplaat
- bakpapier

- saladeschaal
- zeef
- barbecue of grillplaat

Bereidingstijd

30 minuten

Bereiden

Vorbereiding

Snijd de courgette in stukjes, de aubergine in blokjes en de rode paprika in repen. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Halveer de cherrytomaatjes. Laat de kikkererwten in de zeef uitlekken. Als je het vocht (fava) wil gebruiken ter vervanging van bijv. eieren, vang het vocht dan op en bewaar het voor een andere keer. Snijd de cherrytomaatjes doormidden. Hak de peterselie en koriander grof. Snijd de halloumikaas in plakken van ½ centimeter.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de courgette, aubergine, rode paprika, knoflook, 1½ eetlepel olijfolie, tijm op de plaat. Bestrooi met zout en versgemalen zwarte peper naar smaak en hussel alles om. Doe de plaat in de oven en bak de groenten in 30 minuten gaar. Hussel tussentijds 1 keer om. Als je aan het barbecueën bent, kun je de groenten ook op de barbecue bereiden in een barbecueschaal. Waarschijnlijk zijn de groenten dan al in 10 minuten gaar.

Schep de groenten in een saladeschaal. Meng er de kikkererwten, cherrytomaatjes, resterende olijfolie, wijnazijn en verse kruiden door. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Tot hier kun je de salade voorbereiden.

Verwarm de barbecue of grillplaat en grill de halloumikaas 1 minuut per kant tot er bruine ribbeltjes verschijnen. Snijd aan stukken en leg bij de groentesalade. Serveer direct.

Datum

18/02/2025