



Geroosterde groenten uit de oven met halloumi

Een kleurrijke traybake van paprika, courgette en rode ui met blokjes halloumi. Eén bakplaat, weinig afwas en veel smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 stuks paprika
- 2 stuks courgette
- 2 stuks rode ui
- 250 gr cherrytomaten
- 250 gr halloumi
- 4 eetlepel olijfolie

1 theelepel gedroogde oregano

1 teentje look

1 handvol verse basilicum

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Snij de paprika, courgette en rode ui in grove stukken en leg ze op een bakplaat.
- 3.** Meng met olijfolie, geperste look, oregano, peper en zout.
- 4.** Rooster 20 minuten in de oven.
- 5.** Snij de halloumi in blokken en leg ze samen met de cherrytomaten tussen de groenten.
- 6.** Bak nog 15 minuten tot de halloumi goudbruin is en de groenten gaar.
- 7.** Werk af met gescheurde basilicum en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)