



Halloumi van de grill met citroen

Goudbruin gegrilde halloumi met een frisse toets van citroen en verse kruiden. Een snel eiwitrijk voor- of bijgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	8'	2	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 250 g halloumi
- 1 citroen
- 2 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl honing
- verse munt
- verse peterselie
- zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de halloumi in plakken van ongeveer 1 cm dik en dep droog.
2. Verhit een grillpan op middelhoog tot hoog vuur zonder olie.
3. Bestrijk de plakken licht met olijfolie en grill ze 3 tot 4 minuten per kant tot er duidelijke grillstrepen en een goudbruine korst ontstaan.
4. Meng intussen het sap van een halve citroen met de honing, oregano en een scheutje olijfolie.
5. Leg de gegrilde halloumi op een bord en besprenkel met het citroendressinkje.
6. Werk af met gehakte munt, peterselie, wat versgemalen zwarte peper en extra citroenpartjes.
7. Dien meteen warm op.

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