



## Halloumi-traybake met mediterrane groenten

*Een makkelijke ovenschaal vol geroosterde paprika, courgette en cherrytomaten met daarop goudbruine plakken halloumi. Alles op één plaat, weinig afwas.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Ovenschotel

### Ingrediënten

- 400 gr halloumi
- 2 paprika's, in stukken
- 1 courgette, in halve maantjes
- 1 rode ui, in partjes
- 250 gr cherrytomaten
- 3 teentjes look, geplet

4 el olijfolie  
1 tl gedroogde oregano  
1 tl gedroogde tijm  
sap van 1 citroen  
1 handvol verse basilicum  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verdeel de paprika, courgette, rode ui en cherrytomaten over een grote ovenschaal.
3. Voeg de geplette look toe en besprenkel de groenten met drie eetlepels olijfolie.
4. Bestrooi met oregano, tijm, zout en peper en hussel alles goed door elkaar.
5. Rooster de groenten twintig minuten in de oven.
6. Snijd ondertussen de halloumi in plakken van ongeveer een centimeter dik.
7. Haal de schaal uit de oven, leg de halloumiplakken bovenop de groenten en druppel er de laatste olie over.
8. Zet nog vijftien minuten terug in de oven tot de halloumi goudbruin kleurt en de groenten zacht zijn.
9. Besprenkel met vers citroensap, werk af met basilicum en serveer meteen.

---

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