3 Vegetarian

Groentesalade met halloumi

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de paprika's en halloumi in reepjes, de rode ui in ringen en halveer de cherrytomaatjes. Verhit de helft van de olijfolie in een pan en bak de halloumi tot er een krokante korst ontstaat. Voeg de laatste 3-4 minuten de rode ui en cherrytomaatjes toe. Vet ondertussen de paprika's in met de overige olijfolie en gril circa 5 minuten in een grillpan. Leg de sla in een diep bord en verdeel hier de gegrilde paprika's, halloumi, rode ui en cherrytomaatjes overheen. Breng op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- [ ] 100 g halloumi
- [ ] 100 g cherrytomaatjes
- [ ] 50 g rode paprika
- [ ] 50 g groene paprika
- [ ] 30 g gemengde sla
- [ ] ¼ rode ui
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**472 kcal**
Koolhydraten	**11 g**
Vet	**35 g**
Vezels	**5 g**
Eiwit	**25 g**