3 Vegetarian

Vegetarische bakplaat met halloumi en groenten

Bereidingstijd
35 minuten

Porties
Voor 2 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de knoflook fijn, de rode ui en halloumi in grove stukken, de courgette in halve plakjes en de paprika in reepjes. Schil de bospeen en snijd in de lengte tweemaal doormidden. Leg alle groenten op de bakplaat, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met de oregano, chilivlokken en peper en zout. Verdeel hier de halloumi overheen en hussel om. Zet voor circa 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Schep halverwege om.

Ingrediënten

- [ ] 200 g halloumi
- [ ] 150 g rode puntpaprika
- [ ] 150 g bospeen
- [ ] 100 g courgette
- [ ] ½ rode ui
- [ ] 2 teentjes knoflook
- [ ] 4 el olijfolie
- [ ] 2 tl oregano
- [ ] 1 tl chilivlokken
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**567 kcal**
Koolhydraten	**14 g**
Vet	**44 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**25 g**