Gegrilde groentjes met halloumi



Ingrediënten

- 2 kg seizoensgroenten (wortel, pastinaak, spruitjes, zoete aardappel, lente-ui, raapjes,...)
- 1,5 kg halloumi
- olijfolie
- Chark El Awsat - Verstegen
- Spicemix del Mondo Za'atar - Verstegen
- Zeezout - Verstegen
- Chermoula - Verstegen
- Lahtor - Verstegen

Methode

1. Meng de groentjes met de olijfolie, Chark El Awsat, Lahtor en zeezout.
2. Gaar gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven op 190°.
3. Grill de halloumi en kruid af met de Chermoula en Spicemix del Mondo Za'atar.
4. Serveer met een frisse salade.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be