Groene bonen salade met Harissa en honing



Ingrediënten

- 1 kg sperziebonen
- 1 kg tuinbonen
- 1 kg wortels
- 2,5 kg halloumi (of feta)
- 75 gr Harissa (Al'Fez)
- 20 el honing (of agavesiroop voor een vegan versie)
- 20 el olijfolie
- Spicemix del Mondo Za'atar (Verstegen)

Methode

1. Kook de wortels, sperziebonen en tuinbonen 5 minuten in water.
2. Maak ondertussen een dressing van de harissa, honing en olie.
3. Snijd de halloumi in blokjes en bak ze in een koekenpan (zonder olie) goudbruin.
4. Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng voorzichtig.
5. Werk af met de spicemix del Mondo Za'atar.

Variatie

Serveer met Moroccan Spiced Couscous of Pearl Couscous (Al'Fez)

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be