



Zomerse salade met halloumi en watermeloen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken halloumi
olijfolie (+ extra)
100 gram rucola
1 watermeloen (klein, in stukjes)
250 gram kerstomaten (gehalveerd)
1 komkommer (in stukjes)
2 eetlepels kappertjes
peper en zout
1 citroen (geraspte schil en sap)
4 eetlepels zaden en pitten (bv. zonnebloempitten, pompoenpitten, lijnzaad)
1 bosje munt

Bereidingswijze

- 1.** Snij de halloumi in reepjes. Wentel ze in olijfolie en bak ze in een hete pan krokant.
- 2.** Meng in een grote kom de rucola met de watermeloen, de kerstomaten, de komkommer en de kappertjes. Breng op smaak met peper, zout, een beetje olijfolie en citroensap.
- 3.** Verdeel hierover de halloumi.
- 4.** Werk af met de zaden, de geraspte citroenschil en de muntblaadjes.