



Halloumi met zoete aardappel, rode ui en kruidige rijst



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

2 zoete aardappels (groot)

1 rode paprika (in reepjes)

150 gram champignons (in plakjes)

1 rode ui (in ringen)

1 eetlepel balsamicosiroop

150 gram kerstomaten

250 gram rijst (voorgekookt, voor de microgolfoven)

3 eetlepels pesto (kant-en-klaar)

225 gram halloumi (in reepjes)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een bakplaat en bestrijk deze met olijfolie.
- 2.** Schil de zoete aardappels en snij ze in dikke plakken. Schik deze naast elkaar in de bakplaat en zet 20 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Haal de bakplaat uit de oven en draai de plakken zoete aardappel om. Voeg de champignons, uiringen, paprikareepjes en kerstomaten toe.
- 4.** Bedruppel met balsamicosiroop en zet opnieuw 30 minuten in de oven.
- 5.** Warm de rijst op in de microgolfoven en meng met de pesto. Verdeel tussen de groenten op de bakplaat.
- 6.** Voeg ook de halloumi toe en bestrijk deze met olijfolie. Zet nog 5 minuten onder de grill.