





# 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.