



Griekse traybake met halloumi



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
1 rode ui (in halve maantjes)
1 courgette (in plakken)
250 gram groene boontjes
1 rode paprika (in reepjes)
1 groene paprika (in reepjes)
3 takjes tijm
1 citroen (in kwartjes)
1 bol knoflook (doormidden gesneden)
1 potje olijven
peper en zout
2 pakken halloumi
1 bosje dille
1 zakje babyspinazie

Bereidingswijze

- 1.** Zet een bakplaat in een op 200 °C voorverwarmde oven tot deze gloeiend heet is. Haal de bakplaat met ovenwanten uit de oven en giet er wat olijfolie in.
- 2.** Verdeel nu in één laag de rode ui, courgette, groene boontjes, rode paprika, groene paprika, tijm, citroen, knoflook en olijven over de bakplaat. Roer goed, zodat alle groenten bedekt zijn met een dun laagje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven.
- 3.** Snij de halloumi in dunne plakjes en schik ze boven op de groenten. Bedruppel royaal met olijfolie. Zet nog ± 10 minuten terug in de oven, tot de kaas mooi goudbruin is.
- 4.** Werk af met dille en blaadjes babyspinazie.