



Grote taboulehسالade met halloumifrietjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken halloumi
olijfolie
500 gram tabouleh (kant-en-klaar)
2 citroenen
3 takjes munt

Bereidingswijze

- 1.** Haal de halloumi uit de verpakking en dep goed droog met keukenpapier. Snij in lange repen en wentel in olijfolie. Gril ze vervolgens goudbruin op de barbecue.
- 2.** Verdeel de tabouleh over vier borden en leg hierop enkele halloumifrietjes.
- 3.** Werk af met partjes citroen (die je over de halloumi kunt uitknijpen) en muntblaadjes.