



Halloumi met warme aardappelsalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (gewassen en in stukken gesneden)
400 gram prinsessenboontjes (schoongemaakt en in stukjes gesneden)
2 eetlepels mosterd
1/2 citroen (sap)
4 eetlepels olijfolie
1 rode peper (fijngesneden)
1 bussel lente-uitjes (in ringetjes gesneden)
8 basilicumblaadjes (in stukjes gescheurd)
500 gram halloumi (grillkaas, 2 x 250g, Greco, in plakjes gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng de aardappelen aan de kook. Voeg na een kwartier de boontjes toe. Laat nog 10 minuten koken. Giet af.
- 2.** Meng de mosterd met het citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Verhit de helft van de olijfolie in een wokpan en bak hierin de rode peper.
- 4.** Voeg de aardappelen, de boontjes en de helft van de lente-uit toe en laat gedurende 3 minuten meebakken.
- 5.** Haal van het vuur. Schep de helft van de basilicum en de mosterdsaus erdoor.
- 6.** Verhit de rest van de olijfolie en bak de halloumi gedurende 5 minuten aan iedere kant. Kruid met peper en zout.
- 7.** Schik de aardappelsalade op de borden en serveer met de halloumi.
- 8.** Werk af met de basilicum en de lente-uitjes.