



Veggie stoofpotje met halloumi en spinazie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken halloumi
olijfolie
1 eetlepel kurkumapoeder
peper en zout
2 teentjes knoflook (geperst)
400 gram spinazie
200 gram zongedroogde tomaten (op olie)
1 spaans pepertje (fijngesneden)
1 handvol cashewnoten

Bereidingswijze

- 1.** Snij de halloumi in blokjes en wentel ze in een beetje olijfolie, kurkuma, peper en zout. Bak de blokjes mooi krokant in een braadpan.
- 2.** Fruit ondertussen in een andere, diepe pan de knoflook in een scheut olijfolie en voeg de spinazie toe. Roerbak kort en breng goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Voeg de halloumi, de uitgelekte zongedroogde tomaten, Spaanse peper en cashewnoten toe.