

Hallouimi met tuinbonen en gekarameliseerde ui

Yves en Wim op 15/05/2023



Snijd de halloumi in 4 gelijke plakken.

Snij bladerdeeg in lange slierten ? Wrijf in met ei.. Doe peper en zout en sesamzaadjes en zet in de oven.

Snij de rode ui in dunne ringen. Laat de suiker licht karameliseren blus met wijn en azijn (pas op spat). Laat inkoken en voeg honing bij en laat nog even koken. doe de ui er erbij laat even mee koken en dan marinieren.

Meng de tuinbonen met de lente uitjes, erwtscheuten en waterkers.

Rasp een koffielepel citroenschil en meng met de knoflook, 2 eetlepels citroensap en 6 eetlepels olijfolie. Snijd de muntblaadjes fijn met een scherp mes en meng ze samen met de algenvlokken onder de vinaigrette.

Verhit een grillpan op een middelhoog vuur. Bestrijk de halloumi met olijfolie en grill aan beide zijden.

Meng de vinaigrette onder de tuinbonen en breng de salade op smaak met peper van de molen en zeezout.

Verdeel de gegrilde halloumi over de borden en schik er de salade van tuinbonen op. Lepel de resterende vinaigrette er rond.

Tip: Werk de salade pas op het laatste moment af met de vinaigrette, door inwerking van de olijfolie en het citroensap worden de frisgroene tuinbonen al snel grauw van kleur.