

Groentespiesjes met halloumi



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie 478 Kcal

Koolhydraten 10.7 g

Eiwitten 26 g

Vet 35.2 g

Vezels 0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 90-100 g halloumi kaas in stukjes
- 4 kerstomaatjes
- ½ oranje paprika in stukjes
- 100 g courgette in stukjes
- 1 el masala kruiden
- 1 el olijfolie
-
- Extra:
- 4 lange satéprikkers

BEREIDINGSWIJZE

Leg de prikkers in een bakje met water om slijten te voorkomen. Doe de halloumi in een kommetje en meng met de olijfolie en de masala kruiden. Doe de groenten erbij en meng alles goed door elkaar. Rijg nu de groenten en de halloumi één voor één aan de spiesen. Leg de spiesen eventueel terug in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken. Gril de spiesen vervolgens 2 minuten aan beide zijden.