



3

Vegetarisch

Groentespiesjes met halloumi



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 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.

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

Voedingswaarden per persoon

Energie	478 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	35 g
Eiwit	26 g