

Beste kookvrienden,

Deze maand ga ik voor een gerechtje zonder vlees of vis maar met een heerlijke Griekse kaas die ik steeds in mijn koelkast heb. Deze hermetisch verpakte gepekeldde kaas kan je makkelijk +/- 9 maanden in de koelkast bewaren en is heerlijk van smaak.

## Snelle paella met halloumi

### Ingrediënten voor 2 personen

- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 kl paprikapoeder
- 1 el kurkuma
- 150 g rijst
- 1 groentebouillonblokje
- 10 g bladpeterselie
- 1 citroen
- 225 g halloumi (gepekeldde Griekse geitenkaas)
- 1 el olijfolie
- peper en zout

### BEREIDING

1. Haal de zaden uit de paprika en snij in reepjes. Snij de ui in fijne ringen en hak de knoflook fijn.
2. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een brede pan en voeg de paprika, ui en knoflook toe. Draai het vuur wat zachter en laat 10 minuten stoven. Voeg dan de paprikapoeder en kurkuma toe.
3. Voeg de rijst en 375 milliliter water toe. Verkruiemel het bouillonblokje erbij. Meng goed en zet een deksel op de pan. Laat 10-15 minuten garen, tot bijna al het vocht is opgenomen.
4. Hak ondertussen de peterselie fijn en snij de citroen in de helft. Snij de halloumi in plakjes. Verhit een grillpan (of een antikleefpan) en bak de halloumi mooi goudgeel.
5. Pers een halve citroen uit over de rijst en kruid met peper en zout, meng goed. Snij de andere helft van de citroen in partjes. Serveer de paella met de plakjes halloumi, strooi er de peterselie over en leg er een citroenpartje bij.

Een gekoeld wit- of roséwijnkje smaakt hier heerlijk bij.  
Uiteraard ook een fris biertje.

Smakelijk  
Thierry

