

Haloumi met sperziebonen en tomaten

Haloumi is een rijke, zilte Griekse-Cypriotische kaas die in een beetje pekelnat in plastic verpakking wordt verkocht. Je vindt die vrij makkelijk in grootwarenhuizen en is maanden houdbaar in de frigo.

Ingrediënten voor 2 personen.

- 4 pruimtomaten
- Olijfolie
- Peper en zout
- Tijm
- 200 g sperziebonen
- 200 g haloumi
- Citroen in partjes

Voor de dressing:

- 1 el citroensap
- 2 el olijfolie extra vierge
- 1 el pakkertjes afgespoeld
- 1 el fijngesneden peterselie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Snij de tomaten in de lengte doormidden en schik ze in een bakvorm of ovenschaal
- Besprenkel met wat olijfolie, zout, peper en tijm en bak ze 30 minuten zacht
- Gaar ondertussen de sperziebonen in kokend gezouten water
- Spoel de haloumi af en snijd de kaas in plakjes van +/- 5 mm.
- Verhit wat olijfolie in een braadpan met antiaanbaklaag en bak hierin de plakjes haloumi aan de ene kant goudbruin. Draai ze om en bak ook de andere kant.
- Klop je het citroen, de fijne olijfolie, kappertjes en peterselie door elkaar
- Laat de bonen uitlekken
- Schik de tomaten en bonen op 2 grote borden en verdeel de haloumi erover
- Besprenkel met de dressing en doen op met een partje citroen

Laat het jullie smaken

Thierry

