PS. food & lifestyle

3 Vegetarisch

Salade met gegrilde paprika en halloumi

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de paprika in reepjes, de rode ui in ringen en halveer de cherrytomaatjes. Besprenkel de paprika met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verhit een grillpan en gril de paprika en halloumi circa 5 minuten tot er mooie goudbruine strepen ontstaan. Leg de rucola op een bord en verdeel hier de paprika, cherrytomaatjes, rode ui en halloumi overheen. Besprenkel met de balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- [ ] 100 g halloumi
- [ ] 150 g rode paprika
- [ ] 100 g cherrytomaatjes
- [ ] 30 g rucola
- [ ] ¼ rode ui
- [ ] 1 el balsamicoazijn
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**496 kcal**
Koolhydraten	**15 g**
Vet	**35 g**
Vezels	**5 g**
Eiwit	**26 g**