



2 servings

Quinoa Salade met Halloumi



Ingrediënten

1 pakje halloumi
1 courgette (fijngemalen)
1 paprika (fijngemalen)
100g quinoa
Kropsla of sla mengeling
kerstomaten (in partjes)
lente-ui (fijngesneden)
1/3 groentebouillon
Zout & peper

Dressing:

2 el magere yoghurt
2 tl appelazijn
1 tl zatar kruiden
snuifje lookpoeder
Zout & peper

Methode

1. Kook de quinoa.
2. Als de quinoa gaar is doe hier dan de courgette, paprika, zout en peper bij. Meng goed onder elkaar. Verkruimel vervolgens het stukje van het bouillon blokje en meng dit mee onder de quinoasalade.
3. Snij de halloumi in schijven van 1cm dik en bak deze goudbruin op een grillpan.
4. Meng alle ingrediënten van de dressing samen.
5. Serveer de quinoasalade met warme halloumi, sla, tomaten en de dressing.

3x Geroosterde groenten

Ingrediënten

Bussel jonge wortelen
(loof verwijderd)
1 el olijfolie
1 el honing
1 tl sojasaus
2 tl tijm
Zout en peper

Methode

1. Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat.
2. Was de wortelen en leg ze op de bakplaat.
3. Meng de olijfolie, honing, sojasaus en kruiden in een kom.
4. Smeer de wortelen met deze honingsaus.
5. Plaats de bakplaat in de oven voor 25min tot de wortelen zacht zijn.



Methode

1. Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat.
2. Was de courgetten en snijd deze in de lengte door de helft en leg ze op de bakplaat (met de schil naar onder).
3. Meng de olijfolie, look en kruiden in een kom.
4. Smeer hierna de bovenkant van de courgetten in met het look-olienmengsel en bak ze voor 30 minuten tot de courgetten zacht en goudbruin zijn.

Ingrediënten

3 courgetten
2 teentjes look (geperst)
1/2 el olijfolie
1/2 tl paprikapoeder
1 tl chillivlokken
2 el peterselie
(fijngesneden)
Peper en zout

Ingrediënten

1 rode ui
1 wortel
1 courgette
150g champignons
1 rode paprika
1 aubergine

2 el olijfolie
2 el balsamico azijn
1 teentje look (geperst)
1 tl oregano
1 tl Italiaanse kruiden

Methode

1. Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat.
2. Was de groenten en snijd deze in grove stukken. Verspreid deze groenten over de bakplaat.
3. Doe de ingrediënten van de balsamico azijn mengels in een kom en meng ze.
4. Doe dit mengsel over de groenten en bak ze voor 30 min gaar in de oven.

