Diner

COUSCOUS SALADE MET HALLOUMI

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 120 gr couscous
- 1 aubergine
- 1 hand spinazie (of veldsla), gewassen
- Verse munt
- 200 gr halloumi
- Granaatappelpitjes
- 50 gr Griekse yoghurt
- 1 tl za'atar
- Kneepje citroensap
- Zout en peper
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Doe de couscous in een hitte bestendige kom of pan. Voeg hier zout en kokend water aan toe tot de couscous net onder staat. Kijk eventueel op de verpakking voor de preciese hoeveelheid water die nodig is. Laat de couscous wellen.
3. Snijd de aubergine in niet te dunnen plakken. Strooi er flink wat zout over, dek af met wat keukenpapier en laat even staan. Het overtollige vocht zal door het keukenpapier worden opgenomen.
4. Leg de plakken aubergine op een bakplaat, strooi er peper over en vet beide kanten goed in met olijfolie. Zet ze voor 15 minuten in de oven, keer de plakken halverwege. Snijd de plakken aubergine in vieren zodra ze klaar zijn.
5. Leg flink wat blaadjes verse munt op elkaar, rol deze op en snijd fijn.
6. Snijd de spinazie grof.
7. Roer voor de dressing de Griekse yoghurt met de za'atar, klein scheutje olijfolie, kneepje citroensap en wat zout naar smaak door elkaar. Zet apart.
8. Snijd de halloumi in plakken en strooi er wat peper over. Verhit wat olijfolie in een grill- of koekenpan. Bak de plakken halloumi in niet langer dan 2 minuten per kant goudbruin.
9. Roer de couscous los met een vork. Roer de spinazie door de couscous en verdeel over de borden. Verdeel de aubergine erover en de plakken halloumi. Maak het af met flink wat granaatappelpitjes en verse munt. Serveer het met de yoghurt dressing.