

KOKEN
met
NOTEN

barbecue

HALLOUMI SPIESJES VAN DE BBQ MET PIJNBOOMPITJES

Recept



Vega op de BBQ kan heel goed!
Probeer eens deze halloumi spiesjes
met een heerlijke pesto gegaarnd
met lekkere pijnboompitjes. Serveer
de spiesjes met een salade en wat
vers gebakken stokbrood.

AANGEBODEN DOOR UW NOTENSPECIALIST

HALLOUMI SPIESJES VAN DE BBQ MET PIJNBOOMPITJES

INGREDIENTEN

(voor 4 spiesen)

- 225 gram Halloumi
- 8 st Cherrytomaatjes
- 1 st Aubergine
- 2 st Uien
- 1 bosje Basilicum
- 50 gram Parmezaanse kaas geraspt
- 50 ml Olijfolie
- 100 gram gebakken Pijnboompitjes + extra ter garnering
- Zout
- Peper
- 1 teen knoflook
- ½ st Citroen (rasp & sap)

BENODIGDHEDEN

- 4 BBQ spiesen
- BBQ of grillplaat
- Blender of staafmixer

Bereiding

1. Snijd de halloumi in blokken van 2,5 bij 2,5 cm en marineer met olijfolie en wat peper
2. Doe dit ook met de aubergine en bestrooi deze rijkelijk met zout zodat het vocht loslaat
3. Snijd de uien in vieren en start met het maken van de spiesjes
4. Wissel een stukje halloumi af met een stukje tomaat, aubergine of ui en herhaal dat 1x
5. Bestrijk de spiesjes met olijfolie en grill ze aan beide kanten op de BBQ
6. Maak ondertussen de pesto door de gebakken pijnboompitjes samen met 1 teen knoflook, citroen rasp en sap, basilicum blaadjes, olijfolie en de Parmezaanse kaas te blenderen.
7. Breng op smaak met peper en zout
8. Lak de spiesjes tijdens het bakken in met de pesto en laat ze nog kort even bakken
9. Haal ze van de grill en bestrooi met pijnboompitjes voor het serveren

