



# Halloumi-burger

met aubergine en paprikapesto



## JULI OP HETE KOLEN

Geniet deze maand optimaal van de lange zomeravonden met elke week een speciaal barbecue-recept op het menu. Steek de grill maar vast aan en pak de barbecuekaart erbij!



Vastkokende aardappelen



Paprikapesto ✳



Magere yoghurt ✳



Ui



Aubergine



Witte ciabatta



Halloumi ✳



Tomaat ✳

**BBQ**

Totaal: **30-35** min. Veggie

Gemakkelijk

Eet binnen **5** dagen

We trappen dit thema af met een verrassende vega-burger. De hoofdrol is weggelegd voor halloumi. Deze stevige, Cypriotische kaas kun je door zijn structuur goed grillen – hij smelt namelijk niet, maar krijgt een lekker bruin korstje. Perfect voor op de barbecue dus!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, 2x koekenpan, 2x kleine kom en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **halloumi-burger**.



**BUITEN ETEN?  
PAK DE BARBECUEKAART ERBIJ!**

## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de **aardappelen**. Was de **aardappelen** grondig en snijd eventuele grote **aardappelen** door de helft (zorg er wel voor dat je er straks nog plakken van kunt snijden). Kook de **aardappelen** 8 – 10 minuten.



## 4 AARDAPPELEN BAKKEN

Snijd de gekookte **aardappelen** in plakken van maximaal ½ cm dik. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **aardappelen** 12 – 14 minuten, of tot ze gaar en mooi bruin zijn. Zet het vuur iets lager wanneer de plakken te snel donker worden.

★**TIP:** Halloumi is het lekkerst als hij warm is, dus bak de halloumi op het laatste moment en beleg daarna meteen het broodje.



## 2 SAUSJE MAKEN

Meng in een kleine kom de **paprikapesto** met ½ el olijfolie per persoon. Meng in een andere kleine kom de **yoghurt** met per persoon 1 tl van het paprikapesto-oliemengsel. Breng het yoghurtsausje op smaak met peper en zout en bewaar apart.



## 5 HALLOUMI BAKKEN ★

Snijd ondertussen de **halloumi** in 2 grote plakken per persoon. Verhit in een andere koekenpan ★★ ½ el olijfolie per persoon op middelhoog vuur. Bak de **halloumi** 3 – 4 minuten per kant, tot hij goudbruin is.

★★**TIP:** Halloumi bakt snel aan. Gebruik daarom een pan met goede anti-aanbaklaag en zet de pan na het bakken direct in heet water, zodat de restjes halloumi goed loslaten.



## 3 AUBERGINE BEREIDEN

Snijd de **ui** in dikke ringen van ½ tot 1 cm dik. Snijd de **aubergine** in de breedte in plakken van maximaal 1 cm dik. Leg de uienringen en de plakken **aubergine** op bakplaat met bakpapier. Besmeer de **aubergine** met de rest van het paprikapesto-oliemengsel en bak samen met de uienringen 16 – 18 minuten in de oven. Bak de laatste 6 – 8 minuten de **ciabatta** mee.



## 6 SERVEREN

Snijd de **tomaat** in dunne plakken. Snijd de **ciabatta** open en beleg deze met de **tomaat**, een plakje **aubergine**, een aantal uienringen en 2 plakken **halloumi** per persoon. Schenk er een beetje van de yoghurtsaus over en dek af met de bovenkant van de **ciabatta**. Verdeel de rest van **aubergine**, uienringen en **aardappelen** over de borden. Serveer de rest van de yoghurtsaus erbij.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Paprikapesto (g) 7) 8) *	25	50	75	100	125	150
Magere yoghurt (g) 7) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Aubergine (st)	½	1	1½	2	2½	3
Witte ciabatta (st) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Halloumi (g) 7) *	100	200	300	400	500	600
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3799/908	580/139
Vet totaal (g)	48	8
Waarvan verzadigd (g)	18,1	2,8
Koolhydraten (g)	74	11
Waarvan suikers (g)	15,5	2,4
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	9,6	1,5

## ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 6) Soja 7) Melk/lactose 8) Noten  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 22) Noten  
25) Sesamzaad 27) Lupine

📌 **TIP:** Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan de helft van de rode pesto en de helft van de halloumi. Smeer de aubergines in dit geval in met minder pesto. De overige halloumi kun je de volgende dag in blokjes snijden, bakken en samen met de pesto in een salade of pasta verwerken.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

📷 🐦 📘 #HelloFresh

WEEK 27 | 2019

HelloFRESH