



Bijgerechten

Spiesjes van asperge en halloumi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram halloumi (vb. Berloumi)

1/2 theelepel cayennepeper

24 groene asperges

olijfolie

zout

Bereidingswijze

Snij het harde onderste einde van de asperges weg. Blancheer ze 2 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Dep droog.

Snij de halloumi in reepjes van 1 cm dik en 4 cm lang. Snij ook de asperges in stukken van 4 cm. Rijk telkens 6 stukjes asperge per 2 en 3 reepjes halloumi afwisselend aan de prikkers.

Bestrijk de spiesjes met olijfolie, kruid met zout en het cayennepeper en bak ze rondom goudbruin op de barbecue.

Tip: Bestrooi net voor het serveren met wat munt en geef er citroenpartjes bij.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers

Barbecue

