



Hapjes
Bijgerechten

Chili halloumi spiesjes met knoflooksausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 rode chilipeper (fijnggehakt)
1 theelepel Worcestersaus
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel ketjap manis
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel chilivlokken
1 eetlepel citroensap
150 milliliter ketchup
3 eetlepels chilisaus
400 gram halloumi
peper
zout

Voor het sausje

4 eetlepels Griekse yoghurt
4 eetlepels mayonaise
2 lookteentjes
witte peper

Bereidingswijze

Meng de yoghurt onder de mayonaise en pers er de knoflook bij. Kruid met witte peper en wat zout. Zet koel.

Snij de halloumi in de lengte in plakken van 1 cm. Rijg de plakken aan houten prikkers.

Maak een marinade met de overige ingrediënten en kruid met peper en zout. Leg er de spiesjes in en laat 15 minuten marineren.

Haal de spiesjes uit de marinade en grill ze in een pan of op de barbecue goudbruin. Bestrijk ze regelmatig met de marinade. Serveer ze met de looksaus.

Keukenbenodigheden

Satéprikkers

Barbecue

