



Hoofdgerechten

Broccoli hasselback met halloumi en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 broccoli (kleine)
2 aardappelen
2 uien (zoet)
2 liters groentebouillon
6 plakjes gerookt spek
150 gram halloumi
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de uien in fijne ringen. Bak ze, samen met de tijm, in olijfolie zacht en goudbruin. Kruid met peper en zout.

Breng de bouillon in een grote pan aan de kook. Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakken. Blancheer ze 6 minuten in de bouillon. Voeg de broccoli's er de laatste 3 minuten aan toe. Giet af en laat alles wat afkoelen.

Snij de halloumi in plakjes. Halveer de plakjes spek. Leg de broccoli's op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak in elke broccoli 3 inkepingen en laat telkens 3 cm tussen elke inkeping.

Vul elke inkeping met een plakje halloumi, gehalveerd plakje spek en plakje aardappel. Druppel er wat olijfolie over en kruid met peper en zout. Schep er de zoete ui op en verdeel er nog wat extra takjes tijm over. Zet de stronken 20 minuten in de oven. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

