



Bijgerechten

Halloumi-saté

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram halloumi (in blokjes van 3 cm)
4 bospaddenstoelen (gehalveerd)
1/3 courgette (in halve maantjes)
1 rode ui
1 theelepel sesamzaad (zwarte)
1 eetlepel pindakaas
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel limoensap
koriander (verse)
olijfolie

Bereidingswijze

Snijd de 2 buitenste lagen van de rode ui elk in 4 grote stukken. Neem een satéprikker en prik hierop afwisselend de stukken halloumi, ui en groenten.

Bestrijk de satés met olijfolie en kruid met peper en een beetje zout.

Meng voor de dressing de pindasaus met sojasaus en het limoensap.

Bak de satés op het gourmettoestel of teppanyaki en werk op je bord af met pindasaus, sesamzaad en koriander.

Keukenbenodigdheden

Gourmettoestel of teppanyaki

