



Hoofdgerechten

Naantoast met hummus, geroosterde groenten en halloumi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 naanbrood
1 wortel (bos, jonge, geschild, loof verwijderd en overlangs gehalveerd)
2 eetlepels granaatappels (pitjes)
1 bloemkool (in kleine roosjes)
400 gram halloumi (in plakjes)
200 gram hummus
1/2 eetlepel za'atar
verse kruiden
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 210°C.

Meng de bloemkoolroosjes en wortelen met de olijfolie en za'atar. Verdeel alles over een bakplaat bedekt met bakpapier, kruid met peper en zout en bak in de oven gedurende 20 minuten.

Leg de laatste 5 minuten de naanbroden bij de groenten in de oven.

Bak ondertussen de plakjes halloumi goudbruin aan weerszijden in olijfolie in een pan.

Besmeer de naanbroden met hummus en snijd ze doormidden. Verdeel de groenten en halloumi over het naanbrood en werk af met verse kruiden, granaatappelpitjes, peper en zout.

Keukenbenodigdheden

Oven

