



Bijgerechten

Overige

Gegrilde courgette-halloumispiesjes met muntpesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

225 gram halloumi

2 courgettes

Voor de lookolie

1 theelepel oregano (gedroogde)

2 lookteentjes (geperst)

3 eetlepels olijfolie

peper

zout

Voor de pesto

1 handvol munt (voor de afwerking)

1 handvol peterselie (blad)

30 gram cashewnoten

3 eetlepels olijfolie

1/2 citroen (het sap)

1 munt (bosje)

peper

zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Snijd de courgettes met een dunschiller in 20 lange linten. Snijd de halloumi in 20 blokjes. Meng de ingrediënten voor de lookolie en kruid met peper en zout.

Rol telkens een blokje kaas in een plakje courgette en rijg 5 rolletjes op een spiesje. Herhaal tot je 4 spiesjes hebt. Bestrijk met de lookolie en leg kort op de barbecue.

Mix ondertussen de ingrediënten voor de pesto glad. Kruid met peper en zout.

Leg de spiesjes op een serveerschaal, werk af met de extra munt en serveer met de muntpesto.

