MAISON PRIMAGO

HALLOUMISPIES

Ingrediënten voor 4 spiesen:

- 225 gram halloumi kaas
- 8 stukken gele en rode paprika
- 8 stukken rode ui
- 8 stukken courgette
- 8 zwarte olijven
- 1 el olijfolie
- 25 gram sesamzaad
- versgemalen peper en zeezout

Bereiding:
Snijd de halloumi in 16 gelijke blokjes. Meng de halloumiblokjes met 1 el olie en rol vervolgens door het sesamzaad.

Rijg de ui, de groentestukjes en halloumiblokjes om en om aan de spiesen.

Verhit de grill of barbecue en besmeer met een ½ el olie. Gril de spiesjes in 4-5 min. op middelhoog vuur rondom goudbruin.

Lekker met tzaziki en stokbrood