



Dip aux épinards et halloumi



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 sachet de pousses d'épinards
- 1 bouquet de coriandre
- 1 piment vert espagnol
- 1 gousse d'ail
- 1 trait d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de yaourt
- 1 citron vert (jus)
- sel et poivre
- 1 paquet d'halloumi
- 1 paquet pain à pita (ou de wraps)

Méthode de préparation

- 1.** Versez tous les ingrédients (sauf le halloumi et les pitas) dans le robot ménager et mixez brièvement. Versez le mélange dans un bol.
- 2.** Coupez le halloumi en dés et faites-les dorer à l'huile d'olive.
- 3.** Toastez ou faites griller brièvement les pitas ou les wraps.
- 4.** Versez le halloumi dans le dip aux épinards que vous servirez avec les pitas ou les wraps.