



# Bagel met hummus, halloumi en asperges



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

200 gram halloumi  
olijfolie (+ extra)  
500 gram witte asperges (of groene asperges)  
4 eetlepels munt (of bladpeterselie - fijngesneden)  
peper en zout  
4 bagels  
200 gram hummus (kant-en-klaar)  
1 citroen (geraspte schil)

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de halloumi in plakjes en bak of gril ze in een pan met wat olijfolie.
- 2.** Snij de (geschilde) asperges in schuine stukken en blancheer ze kort in lichtgezouten water. Laat goed uitlekken en meng ze met een beetje olijfolie, de munt of bladpeterselie, peper en zout.
- 3.** Halveer de bagels en gril of rooster ze. Bestrijk de snijkanten met hummus.
- 4.** Verdeel hierover de gegrilde halloumi en de asperges.
- 5.** Werk af met citroenschil.