



Gegrilde auberginesalade met halloumi



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 aubergines
olijfolie
1 handvol zwarte olijven (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes
1 groen spaanse pepertje (fijngesneden)
1 citroen (sap)
2 pakken halloumi
1 bakje kerstomaten
1 zakje rucola
1 eetlepel pompoenpitten
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in de lengte doormidden en wrijf de snijvlakken in met olijfolie. Gril de auberginehelften vervolgens gaar op de grill. Snij daarna in stukjes. Meng met de olijven, de kappertjes en de Spaanse peper. Breng goed op smaak met peper, zout, citroensap en een beetje extra olijfolie.
- 2.** Snij de halloumi in plakjes en gril deze gaar op de grill. Voeg ze toe aan de auberginesalade.
- 3.** Werk af met gehalveerde kerstomaten, rucola en pompoenpitten.