



Gegrilde halloumi met watermeloen en taboulé



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kopjes couscous
2 citroenen (sap)
1 scheut olijfolie (+ extra)
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 bosje munt (fijngesneden)
2 teentjes tomaten (in blokjes)
1/2 komkommer (in blokjes)
1/2 kleine watermeloen
2 pakken halloumi (of Berloumi)
1 eetlepel kappertjes (uitgelekt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Strooi de couscous in een kom. Overgiet met kokend water tot de couscous net onder staat. Dek af en laat 15 minuten wellen. Gebruik een vork om de korreltjes uit elkaar te halen. Voeg het citroensap, de olijfolie, de koriander, de munt, de tomaten, de komkommer, de peper en het zout toe. Zet even in de koelkast.
- 2.** Snij de watermeloen in blokjes.
- 3.** Snij de halloumi in dunne plakken van ½ cm. Bak deze aan beide kanten mooi goudbruin in een grote braadpan met wat olijfolie.
- 4.** Serveer de taboulé met watermeloen en halloumi. Bestrooi met de kappertjes.