



Halloumi fritters



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

150 gram volle Griekse yoghurt
1 citroen (geraspt)
1 eetlepel harissa (pasta)
75 gram bloem
3 eetlepels mengsel van komijn, tijm en sesamzaadjes
2 grote blokken halloumi
frituurolie
1 bosje munt
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de yoghurt met de geraspte citroen-schil, peper, zout en harissa. Zet apart.
- 2.** Meng in een soepbord de bloem met het kruidenmengsel.
- 3.** Snij de halloumi in frietjes en wentel deze door de bloem. Verhit de frituurolie tot 180 °C en frituur de halloumifrietjes in meerdere porties mooi goudbruin. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Werk af met muntblaadjes. Serveer met de yoghurt dip.