



HALLOUMI MET GEROOKT PAPRIKAPOEDER OP DE BBQ.

NODIG:

- 2 theelepels gerookt paprikapoeder.
- 1 stuk halloumi.
- Scheutje olijfolie
- Electriscbe grill/bbq.
- Klaprooster.
- Kwastje.

BEREIDEN :

1. Snij de halloumi door over het brede vlak. En snij dan weer in 2-en. Zodat je 4 grote stukken hebt.
2. Meng op een schoteltje de parikapoeder en de olijfolie.
3. Smeer de halloumi ermee in.
4. Klem ze stukken kaas in een klaprooster.
5. Grill ze op de bbq.
6. Grill tot ze stevig en knapperig zijn.

Smaakt eigenlijk overal bij. Je kunt het als vleesvervanger serveren. Maar ook bij een salade.