



HALLOUMI MET ZOETE AARDAPPELEN UIT DE OVEN.

NODIG :

- 2 grote zoete aardappelen. (gewone aardappelen kan evt ook).
- 2 paprika's van verschillende kleuren.
- 5 eetlepels olijfolie.
- Rode peperbesjes. (of gewone vers gemalen peper)
- 200 gram halloumi.
- ½ theelepel tijm. (gedroogd of vers)

VERWARM DE OVEN VAST VOOR OP 200 a 225 graden

BEREIDEN :

1. Snij de (zoete) aardappel in ca 6 a 8 stukken.
2. Snij de paprika's in repen.
3. Doe dit in de pan.
4. Voeg peper en tijm toe.
5. Geen zout, want halloumi is al zout.
6. Even aanbakken gedurende ca 5 minuten.
7. Neem een ruime ovenschaal,
8. Doe daar het aardappelmengsel in.
9. Laat het mengsel bakken gedurende ca 45 minuten op ca 225 grdn.
10. Haal daarna de schaal uit de oven, en leg de dun gesneden plakjes halloumi op het aardappelmengsel.
11. Schuif het terug in de oven , en laat nog ca 6 a 8 minuten verhitten.
12. Serveer het met verse groente.

