

27-2-2018

Kookavond

Erwtenpuree met munt, sinaasappel en gegrilde Halloumi (Cypriotische kaas)

Nodig: (voor 16 hapjes)

- 200 gr diepvrieserwten
- Muntblaadjes (naar smaak)
- Peper en zout
- 30 gr Halloumi kaas (in een blokje)
- 1 sinaasappel
- 1 broodsneedje
- 2 dl kippenbouillon
- Wat vloeibare honing

Zo maak je het:

- Laat de erwten opkoken in de kippenbouillon.
- Mix de erwten met de muntblaadjes in een blender.
- Steek deze puree door een fijne zeef en kruid af en hou de puree warm.
- Verwijder de per en de vliesjes van de sinaasappel en snij de partjes in kleine stukjes. Vang het vocht op om eventueel in de erwtenpuree te mengen.
- Snij het brood in reepjes van +/- 5cm lang en 1cm dik en toast deze.
- Wrijf de Halloumi kaas lichtjes in de honing en grill ze aan beide kanten kort aan.
- Verdeel de erwtenpuree in doorzichtige glazen, doe er de sinaasappelstukjes op en leg er de Halloumi kaas op en een stukje toast.