



Preistamppotje met gegrilde Halloumi

Voor 2 personen

Na al het feestdagen 'geweld' weer eventjes back to basic!
Even een simpel, maar gezond gerechtje.



Wat heb je nodig?

- 400 gram aardappelen
- 600 gram (gesneden) prei
- 150 gram halloumi
- 1 el olijfolie
- Scheut kookroom
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

- * Schil de aardappelen en halveer deze (of boen de aardappelen heel goed en halveer deze).
- * Kook de aardappelen in ongeveer 20 minuutjes gaar.
- * Snijd de prei in kleine stukjes, zorg dat je per persoon minimaal 200 gram hebt, hoe meer hoe beter!
- * Verhit 1 eetlepel olijfolie in de wok. Voeg de kleingesneden prei toe en wok dit voor een minuut of 10. Doordat je de prei wokt geeft dit een heerlijke smaak aan je stamppot dadelijk.
- * Als de aardappelen gaar zijn, giet je deze af.
- * Stamp de aardappelen fijn en voeg een scheut kookroom toe voor een stevige puree. Breng op smaak met wat peper. Voeg de gewokte prei toe en meng het goed door elkaar.

- * Warm nog even door, zodat de stampot goed warm is.
- * Verhit ondertussen de grilpan (of koekenpan).
- * Gril de Halloumi aan beide zijden kort aan, zodat deze de bekende grilstrepen heeft.

Serveer direct!

Eet smakelijk!



Voedingswaarde:

590 Kcal

26 gr Eiwit

38 gr Vet

49 gr Koolhydraten

13 gr vezels