Kiprôti met fruitig freekeh slaatje

10 personen



Ingrediënten

- 5 st. Kiprôti
- 500 g freekeh
- 1 l groentebouillon
- 5 perziken
- Scheutje olijfolie
- 30 tal kersen
- ½ kfl ras el hanout
- 1 ijsbergsalade
- 50 g vloeibare honing
- 1 kfl sambal
- 250 g halloumi
- 1 citroen
- 1/5 bot platte peterselie

Bereiding

Bak de Kiprôti zoals op de verpakking.

Meng de freekeh samen met de groentebouillon en kook deze gedurende ± 10 minuten.
Laat de freekeh uitlekken.

Snij de perziken in schijfjes en ontpit de kersen. Bak de perziken en de kersen kort aan in wat olijfolie en voeg er de ras el hanout aan toe.
Bak de freekeh kort mee aan.

Snij de ijsbergsalade in 2 en haal er de harde stukken uit.
Snij de ijsbergsalade in grove stukken.

Snij de halloumi in brunoise. Laat de honing koken en voeg er de sambal aan toe. Voeg er nu de halloumi aan toe en laat kort aanbakken.
Blus nu de halloumi met het sap van de citroen.

Schik de ijsbergsla op het bord en leg er dan de freekeh mengeling op.

Snij de Kiprôti in plakken en schik ze op het bord. Werk af met de halloumi en de platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be