



Stoofpotje van paprika, aubergines en pompoen met gebakken haloumi



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien
2 teentjes knoflook
olijfolie
1 rode paprika
1 groene paprika
1 aubergine
500 gram pompoenen
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
2 blikken gepelde tomaten (in blokjes)
1 theelepel kurkumapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1/2 theelepel kaneelpoeder
peper en zout
2 pakken halloumi (kaas die je kunt grillen en bakken)
1 eetlepel paprikapoeder
honing
2 takjes munt
1 citroen (schil, geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de uien en knoflook fijn. Fruit ze glazig in olijfolie.
- 2.** Snij de paprika's, de aubergine en de pompoen in blokjes van 1 cm doorsnede. Voeg de groenten toe aan de uien en roerbak tot ze beginnen kleuren. Voeg de kikkererwten en de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met de kurkuma, de komijn, de koriander en de kaneel. Laat zonder deksel koken, zodat de tomaten een beetje kunnen inkoken en je een gebonden stoofpotje krijgt. Kruid af met peper en zout.



- 3.** Snij de haloumi in plakjes van $\frac{1}{2}$ cm dik. Verhit een laag olijfolie (niet zuinig zijn) in een grote pan met antiaanbaklaag. Leg hierin de plakjes haloumi naast elkaar (bak eventueel in twee porties), bestrooi met paprikapoeder en bak ze aan beide kanten goudbruin. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Verdeel het stoofpotje over vier borden en leg hier telkens een paar plakjes haloumi bovenop. Werk af met een paar druppels honing, de verse munt en de geraspte schil van citroen.