

Gegrilde Halloumi met Olympia Salade & Kruiden



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1,5 kg Insalata Olympia

15 g Ardo Provençaalse kruidenmix

750 g Halloumi

0,5 dl olijfolie

Bieslook

2 rode uien

Bereidingswijze

1. Laat de Insalata Olympia 's nachts ontdooien in de koelkast.
2. Snijd de Halloumi en kruid de plakjes met de olijfolie en wat Provençaalse kruiden.
3. Vul de borden met de ontdooide Insalata Olympia.
4. Grill de Halloumi en presenteer 2 plakjes op de salade.
5. Versier het bord met wat bieslook en rode ui.

Allergenen

Milk

Mustard

