

Légumes grillés au halloumi



Ingrédients

- 2 kg légumes de saison (carottes, potiron, panais, choux de Bruxelles, oignons de printemps, navets,...)
- 1,5 kg halloumi
- Huile d'olive
- Chark El Awsat - Verstegen
- Spicemix del Mondo Za'atar - Verstegen
- Sel de mer (Zeezout) - Verstegen
- Chermoula - Verstegen
- Lahtor - Verstegen
- salade fraîche

Méthode

1. Mélangez les légumes à l'huile d'olive, Chark El Aswat, Lahtor et le sel de mer
2. Faites cuire au four pendant 40 minutes à 190°.
3. Grillez le halloumi et assaisonnez de Cheermoula et Spicemix del Mondo Za'atar.
4. Servez avec une salade fraîche.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be