



## GEBAKKEN HALLOUMI MET ZELFGEMAAKTE ZAHTAR.

### NODIG :

- 1 stuk halloumi. In smalle dunne plakjes snijden, ca 10 plakjes.
- Zelfgemaakte zahtar is erg simpel :
  - \* 3 theelepels gedroogde tijm
  - \* 1 theelepel sumak ( turkse winkel)
  - \* 1 theelepel geroosterd sesamzaad.
  - \* DIT EVEN GOED MENGEN
- Scheutje olijfolie

### BEREIDEN :

1. Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan.
2. Strooi daar wat ZAHTAR in.
3. Leg de plakjes halloumi erin.
4. En strooi de rest van de zahtar erover.
5. Bakken tot het stevig en ietsje bruin is.

Lekker over een rucolasalade ! Of als bijzondere schotel bij het eten.