Gegrilde halloumi, vijgen en cumble van walnoot



Ingrediënten

10

- 20 pl halloumi
- 250 g walnoten
- 125 g Bresc tapenade vijgen
- 75 g honing
- cress
- olijfolie

Bereidingswijze

Maal de walnoten in een keukenmachine en vermeng met de honing. Strijk het mengsel dun uit op een bakplaat met vetvrij papier en zet in de oven op 180 °C gedurende 5 minuten. Laat dit afkoelen. Verhit een grillpan en smeer licht in met olie. Grill de halloumi en draai ze een kwartslag zodat er een ruitenpatroon ontstaat. Maak de crumble van walnoot fijn. Dresseer de gegrilde halloumi op een bord. Leg hierop een quenelle van de vijgentapenade. Garneer met de cress en de crumble van walnoot.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Vijgen tapenade 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000