PS. food & lifestyle

FASE 3

Vers brood met hummus en gegrilde halloumi

10 minuten | 1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	**490 Kcal**
Koolhydraten	**9.2 g**
Eiwitten	**38.8 g**
Vet	**32.8 g**
Vezels	**5 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 2 sneetjes PS. life protein rich bread
- 2 el pittige paprika hummus
- 50 g halloumi
- 150 g komkommer
- 10 g pijnboompitten
- 1 partje citroen
- 2 takjes verse peterselie
- ½ el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Bereid het brood volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de halloumi in plakjes en bestrijk met de olijfolie. Laat een grillpan goed heet worden en gril de halloumi circa 1-2 minuten aan beide zijden. Rooster de pijnboompitten goudbruin en hak de peterselie grof. Besmeer de sneetjes brood met de hummus en beleg met de halloumi. Bestrooi met de pijnboompitten en besprenkel met citroensap. Garneer met de verse peterselie. Eet de komkommer er los naast.