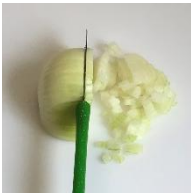


Curry met halloumi

Wat heb je nodig

125 gram cherrytomaatjes
200 gram spinazie (gewassen)
200 gram halloumi
1 ui
1 blikje tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree

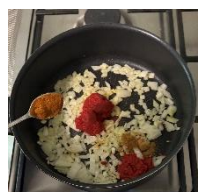
200 ml kookroom
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 snufje zout
1 snufje peper
50 ml water



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Leg de halloumi op een snijplank.
Snijd de halloumi in kleine stukjes.



Was de tomatjes en laat ze uitlekken.
Snijd de tomatjes door de helft.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Doe de ui in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.
Doe de tomatenpuree, het paprikapoeder en de komijn erbij.
Bak alles al omscheppend 1 minuut.



Doe de tomatenblokjes en het water erbij stand.
Doe de tomatjes erbij en breng het al roerend aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.



Doe de helft van de spinazie in de hapjespan.
Laat de spinazie al omscheppend slinken.
Doe de rest van de spinazie er ook bij.
Laat dit ook weer slinken.



Doe de kookroom erbij.
Roer het goed door elkaar.
Laat het 10 minuten zachtjes pruttelen.



Doe de halloumi er ook bij.
Roe het door elkaar.
Laat het nog 1 minuut meewarmen.
Lekker met naanbrood en een groene salade.