

Taboulé met berloumi, broccoli & granaatappel



Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 grote broccoli
- ras-el-hanout, peper, zout
- olijfolie
- 1 granaatappel
- 1/3 komkommer
- enkele kerstomaatjes
- 1 handvol (platte) peterselie
- 2 takjes munt
- 2 lente-uitjes
- 1 limoen
- 100g (volkoren) couscous
- 200g Berloumi kaas (of Halloumi)
- 125 ml magere natuuryoghurt
Of Griekse yoghurt 0%



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C en bedek een bakplaat met bakpapier.
- Snijd de broccoli in roosjes. Schil de steel en snijd in gelijke blokjes van 4-5 cm. Schep dit alles op de bakplaat samen met de kruiden en giet er een scheutje (ongeveer 1 eetlepel) olijfolie over. Meng goed door elkaar en plaats gedurende 15-20 minuten in de oven.
- Halveer de granaatappel, houd de opengesneden zijde boven een grote kom en sla met de achterkant van een houten lepel op de buitenkant. De pitjes zullen er op die manier uitvallen.
- Breng 250 ml (licht gezouten) water aan de kook. Overgiet de couscous met het kokend water en laat 5 minuten afgedekt rusten. Maak de korrels vervolgens los met een vork.

- Haal intussen de broccoli uit de oven en hak de steelblokjes samen met de helft van de broccoliroosjes wat fijner.
- Snijd de komkommer in brunoise (kleine blokjes) en zet nog even weg.
- Halveer de kerstomaatjes en zet eveneens nog even weg.
- Snijd de Berloumi in plakjes en bak in een antikleefpan zonder vetstof. Pers hierover wat limoensap, dit frist de kaas op.
- Hak de munt, de peterselie en de lente-uitjes fijn.
- Meng vervolgens de fijngehakte broccoli, de couscous, de granaatappelpitjes, de overige broccoliroosjes, de komkommer, de tomaatjes en de fijngehakte kruiden onder elkaar. Breng extra op smaak met peper en ras-el-hanout. Extra zout is niet nodig omdat de kaas reeds een zoute smaak heeft.
- Serveer de taboulé met de plakjes Berloumi en werk af met de lente-ui.

Tips

- Berloumi heeft een unieke smaak met een rijk aroma. Maar het is vooral de textuur die de kaas uitzonderlijk maakt want hij smelt niet zoals andere kazen, het is vrij elastisch, een beetje 'chewy' zelfs. Berloumi is een Belgische Halloumi.
- Varieer gerust met de groenten die je toevoegt aan de taboulé.

Bron

- Gebaseerd op een recept van Foodbag