

## Lauwwarme peultjessalade met halloumi

*Keto en Zo*

*Benodigheden:*

**Voor het lauwwarme deel:**

2-3 tenen knoflook

1 witte ui

1 rode ui

1 rode en 1 gele paprika

1 bakje champignons

±250 g peultjes

kokosvet

4 el (zelfgemaakte) pesto

1 pakje halloumi (225 g), een zachte kaas om te grillen

**Voor het koude deel:**

100 g rucola

1 koolrabi

8-10 radijsjes

12 kerstomaatjes

1-2 avocado's

4 gekookte eieren

verse peper en zeezout

eventueel olijfolie



*Bereiden:* Maak de knoflook en groenten schoon. Snijd of hak de knoflook fijn. Snij de uien, paprika en champignons in grove stukken.

Snij de koolrabi en de radijsjes in dunne plakjes. Snij de plakjes koolrabi nog een paar keer door. Snij de avocado eerst doormidden en verwijder de pit. Snij elke helft nog een paar keer door. Snij de kerstomaatjes doormidden. Pel de schil van de parten avocado en snij de parten nog eens door. Pel de eieren en snij deze ook in parten.

Fruit de uien met de knoflook in wat kokosvet en voeg, met tussenpozen, achtereenvolgens de paprika, champignons en peultjes toe. Blijf tussendoor roeren. Voeg, als alle groenten (beet)gaar zijn de pesto toe.

Snij de halloumi in plakjes en bak deze in wat kokosvet mooi goudbruin.

Verdeel de rucola over 4 borden. Schep de warme groenten in het midden van de rucola. Verdeel de koolrabi, radijsjes, kerstomaatjes, avocado en gekookte eieren over de buitenrand. Strooi er peper en zout naar smaak over. Voeg eventueel wat extra olijfolie toe.

Verdeel de plakjes halloumi.

- *Low carb*  
*bereidingstijd: voor 4 personen*