



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



HALLOUMISATÉ MET GRIEKSE PASTA



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g griekse pasta/ puntaletta
- 200 g verse spinazie
- een bakje van 250 g boschampionns
- 1 doosje zongedroogde tomaten
- 300 g halloumikaas
- 4 snoeptomaten
- 1 oranje paprika
- 1 [maïskolf](#)



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



Bereidingswijze:

- Kook de puntalette beetgaar en giet af.
- Was de champignons en snij in stukjes.
- Stoof de champignonstukjes gaar samen met de spinazie en meng dit onder de griekse pasta.
- Meng de zongedroogde tomaten eveneens onder de Griekse pasta.
- Leg de halloumikaas- schijven even onder de grill.
- Was de snoeptomaten.
- Was de paprika, maak deze schoon (ontpitten) en snij in grote stukken.
- Kook de [maïskolf](#) gaar en snij deze in vier stukken.
- Maak saté's met de halloumikaas, een stuk maïskolf, een stuk oranje paprika en een snoeptomaatje.
- Grill deze saté's gaar onder de barbeque en dien op samen met de Griekse pasta-mengeling.
- Smakelijk!