

Gegrilde tomaten met halloumi; koolhydraatarm

Gegrilde tomaten met halloumi. Dit lekkere bijgerechtje voor op een tapas / mezze tafel is een variant op de bekendere Griekse feta met tomatensaus uit de oven..

Uiteraard zoals je van mij gewend bent, simpel te maken, de oven doet het werk en je hebt weer een verrassend effect op tafel.

Bereidingstijd 5 minuten + 15-20 min. oventijd

Ingrediënten

- 225 gram halloumi (meestal is dit 1 pak)
- 200 gram tomaatjes (kies voor een soort ter grootte van een walnoot en laat het groen er aan zitten)
- 2 eetlepels oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- zeezout

Bereiding gegrilde tomaten met halloumi

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snij de halloumi in plakken van ongeveer 1/2 cm dik en vervolgens in blokjes.
3. Bestrijk de bodem van de ovenschaal met een beetje olijfolie en tomaten en halloumi in de schaal.

4. Bestrijk nu de tomaatjes en de bovenkant van de halloumi met de rest van de olijfolie.
5. Bestrooi alles rijkelijk met de oregano.
6. Voeg als laatste wat grof zeezout toe (ik had een cadeau gekregen met deze [Neolea](#) zeezout, aanrader!)
7. Zet de schaal voor 15-20 minuten in de oven.

Geniet van dit mezze gerecht samen met nog veel meer andere lekkere mezze hapjes, zoals bijvoorbeeld [deze vegetarische rewithia keftedes uit Sifnos](#).