



## Stamppot met groene paprika en Berloumi – 2 personen

### Ingrediënten

400 gram aardappelen

4 groene paprika's

1 ui

1 teentje knoflook

1 pakje grillkaas Berloumi (of halloumi). In dit recept gebruikte ik de seizoenskaas met kurkuma van Berloumi

1 handje peterselie

Melk voor de puree

1 eetlepel pijnboompitten

Olijfolie

Peper en zout

### Vorbereiding

Schil de aardappelen.

Snij de paprika's in blokjes.

Snij de ui en de knoflook fijn.

Maak de peterselie fijn.

Rooster de pijnboompitten in een hete pan.



### Bereiding

Kook de aardappelen gaar.

Stoof de ui en de knoflook in olijfolie. Voeg de paprika toe en laat zachtjes garen.

Giet de aardappelen af en maak er met een scheutje melk een puree van. Roer er de gare groenten door.

Kruid met peper en zout.

Snij de Berloumi in plakjes en bak kort in een pan met antikleeflaag of in de airfryer.

### Afwerking

Roer de peterselie door de puree.

Schep de puree op een bord en leg er de gegrilde Berloumi bovenop.

Werk af met wat geroosterde pijnboompitten.



[www.dietistehilde.be](http://www.dietistehilde.be)

0489 05 73 19