

Ingrediënten

2 Personen

- 1 petite courge butternut
- 1 oignon rouge
- 1/2 bloc d'halloumi
- 1 càc de romarin
- 2 càs de miel
- 150g d'orzo
- De la menthe



Recept

1. Préchauffez le four à 180°C. Epluchez puis coupez le butternut en cube.
2. Epluchez puis coupez l'oignon rouge en quartiers.
3. Coupez l'halloumi en cubes.
4. Dans un plat allant au four, ajoutez le butternut, l'oignon rouge et l'halloumi. Assaisonnez de sel, de poivre, de romarin, d'huile d'olive et de miel puis enfournez pour 35 à 40 minutes de cuisson à 180°C.
5. Faites cuire l'orzo.
6. Ciselez la menthe finement.
7. Une fois le butternut cuit, ajoutez l'orzo et la menthe. Mélangez, c'est prêt !

Bron



les_tips_de_cam **Instagram**
230 berichten 174K volgers 732 volgend

Camille
Videomaker
Des recettes qui réconfortent, surtout veggie 🌱
📌 Simplicité et moments de vie
📍 Bonnes adresses autour du monde
✉️ lestipsdecam@gmail.com
https://www.instagram.com/les_tips_de_cam/

www.instagram.com/p/DCPVHZtMa4F

Info Martine Lycke

14/01/2025



Water koken voor de risoni
2 personen: 100 g gebruikt

Worstjes samen in de oven, pas na
verwijderen een ander, dus daarna nog wat
gebakken in de pan

Bij de worstjes in de pan de pompoen (eerder
gegaard in oven, maar als je ze minder 'plat'
wil, gewoon met olijfolie aanstoven)
toevoegen en laten meebakken

1 el honing,
Gedroogde munt
Turkse kaas (verwarmd in microgolf)

Heerlijk gerecht, aanrader !

Fotos

