

## Salade van aubergine met halloumi (voor 2 personen)

### Ingrediënten

1 aubergine

1 eetlepel olijfolie

100 gram halloumikaas

1. Snijd de aubergine in plakjes.
2. Haal de halloumi uit de plastic verpakking. Snijd de halloumi in dunne plakken.\*
3. Verwarm een eetlepel olijfolie in een koekenpan.
4. Bak hierin eerst de schijfjes aubergine bruin en krokant aan beide zijden.
5. Leg de schijfjes aubergine op een bord.
6. Bak de plakjes halloumi in de pan tot ze licht bruin zijn.
7. Verdeel de plakjes halloumi over de aubergine.
8. Wil je het meer culinair maken, dan kun je de salade nog versieren met toefjes krulpeterselie, geraspte citroen of rode granaatappelpitjes.

\*Halloumikaas kun je in de pan bakken omdat die niet smelt.