



Saganaki: gebakken Griekse kaas

Een dikke plak Griekse kaas, krokant gebakken met een gouden korstje en een scheutje citroen. Klaar in enkele minuten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	2	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

200 g kefalotiri of halloumi in dikke plak
3 eetlepel bloem
2 eetlepel olijfolie
sap van 1/2 citroen
peper
verse oregano

Bereidingswijze

1. Bevochtig de kaasplak kort met water en wentel ze door de bloem tot ze rondom bedekt is.
2. Verhit de olijfolie in een kleine pan op middelhoog tot hoog vuur.
3. Bak de kaas 2 tot 3 minuten per kant tot een goudbruin korstje ontstaat.
4. Leg de kaas op een bord, besprenkel met citroensap, peper en verse oregano. Dien meteen warm op.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

Ontdek meer recepten op kookpot.be