**Gegrilde haloumi met salade en knoflookbrood**

gedroogde tomaten

haloumikaas

gemengde sla

olijfolie

knoflook

citroensap

toastbrood

verse oregano

Snijd de kaas op schijven en bak ze in de olie in een grillpan tot goudbruin. Laat de gedroogde kerstomaten op olie uitlekken. Bedek de bodem van een plat bord met gewassen gemengde sla.

Mix citroensap, olie en gesnipperde oregano tot een dressing en sprenkel over de salade.

Leg de gegrilde kaas op de sla en werk af met kerstomaatjes en geroosterde toast ingewreven met knoflook.

Je kan indien gewenst het bord verder afwerken met schijfjes komkommer, zwarte olijven en gehakte peterselie. Ook wat tzatziki past er goed bij.