



Kleurrijke gegrilde kaasspiesjes met ROUGETTE BBQ Kaas, spek, cherrytomaatjes, broccoli, flatbread en hummus dip

40 min

Gemiddeld

1 broccoli
zout
1 verpakking ROUGETTE BBQ Kaas (180g)
80g spek
70g gele en 70g rode kerstomaatjes
1 el en 80 ml olie
peper
1 flatbread (ongeveer 300g)
1/2 citroen
1 teentje knoflook
1 blik (425 ml) kikkererwten
1 el tahin (sesampasta)
1 tl komijn
oregano voor garnering
Metalen spiesen



Bereiding

Genieten in een handomdraai

1. Reinig, was en verdeel de broccoli in roosjes. Kook deze gedurende ongeveer 3 minuten in gezouten water. Giet af en laat uitlekken. Snijd de gegrilde kaas in vieren. Wikkel de helft van de kaaskwartjes in plakjes spek. Was de tomaten.
2. Doe afwisselend de stukjes kaas, tomaten en broccoli op een spies. Bestrijk ze met olie. Kruid met peper en zout. Grill op de hete grill (of in een grillpan). Rooster het flatbread goudbruin.
3. Knijp de citroen uit. Schil en hak de knoflook. Giet de kikkererwten af. Pureer deze met knoflook, tahin, 80 ml olie en citroensap. Kruid de dip met zout, peper en komijn. Schik de gegrilde kaasspiesjes op een bord met het flatbread en de hummus dip. Garneer met het geheel met oregano.