



Vegetarische curry met halloumi

van chefkok Ronald Bouwhuis



Breng voor een kleine prijs een toprestaurant naar je eigen keuken!
 Ronald Bouwhuis van Restaurant Kawop in Lochem maakte een restaurantwaardig gerecht die ook voor een kleine portemonnee geschikt is!

Wil je wat meer uitpakken?

Dan kun je het recept ook maken met lamsvlees.

Al 35 jaar is Ronald Bouwhuis eigenaar en chef-kok van restaurant Kawop in Lochem. In een monumentaal pand in de binnenstad proef je hier gerechten uit de klassieke Franse keuken. Ronald en zijn koks maken zoveel mogelijk zelf, werken alleen met dagverse producten en het menu wisselt met de seizoenen mee. Ook de herkomst van producten is voor Ronald erg belangrijk: het liefst haalt hij zijn ingrediënten uit de buurt en van biologische oorsprong. "We willen toegankelijk zijn voor elke portemonnee en gelegenheid, dus voor zowel een snel hoofdgerecht als een uitgebreid diner met mooie wijnen", aldus Ronald.

Restaurant Kawop
 Markt 23
 7241 AA Lochem
www.kawop.nl



Halloumi is een traditionele Griekse kaas die vooral bekend is door de goede bak- en grileigenschappen. De kaas ziet eruit als een verse witte kaas. Gebakken of gegrild krijgt de kaas een heerlijk krokant korstje, terwijl hij van binnen lekker zacht en iets taai blijft. Halloumi is daarom een heerlijke vleesvervanger!



TIP!

Wil je toch vlees gebruiken? Gebruik dan ongeveer 1 kg lamsvlees (bout) en 500 ml vleesfond in plaats van groentebouillon. Snijd het vlees in stukken, bak het in 75 gram boter, blus het af met een glas rode wijn en laat het gerecht anderhalf tot twee uur stoven op een laag pitje.

Ingrediënten

Hoofdgerecht – 4 personen

20 gram boter
 300 gram zwarte linzen
 200 ml groentebouillon
 200 gram halloumi
 2 sjalotten, gesnipperd
 2 tenen knoflook
 10 gram gember, geraspt
 1 stengel citroengras, geplet
 15 gram kerriepoeder
 250 gram courgette, in blokjes
 250 gram pompoen, in blokjes
 200 ml kokosmelk
 Zeezout
 Versgemalen peper

Bereidingswijze

Kook de linzen in ongeveer 10 minuten gaar. Snijd de courgette en pompoen in blokjes en verhit 10 gram boter in een grote braadpan. Bak de courgette en pompoen kort aan in de braadpan en voeg vervolgens de sjalotten, knoflook, gember, citroengras en kerrie toe. Bak dit even mee en blus het geheel daarna af met de groentebouillon. Laat dit ongeveer een kwartiertje stoven met de kokosmelk op een laag vuurtje. Voeg de linzen toe aan het stoofpotje of serveer deze ernaast.
 Snijd vervolgens de halloumi in blokjes. Verhit in een andere pan de overige boter en bak hierin de blokjes halloumi goudbruin. Serveer het stoofpotje met couscous, bulgur of rijst en garneer het met de blokjes halloumi.