**Pasta met halloumi**

Nodig:

1 ui

2 (punt)paprika's

4 tomaten

2 tenen knoflook

200 ml Tomato Frito

200 gram halloumi

1 theelepel oregano

1 theelepel basilicum

zout

peper

200 gram pasta

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd dan de tomaten, een ui en puntpaprika in grote stukken en kneus de teentjes knoflook. Doe alles in een grote ovenschaal en besprenkel met een beetje olijfolie en strooi een snufje zout en peper erover. Zet voor 20-25 minuten in de oven. Haal de groente uit de oven, verwijder het schilletje van de knoflook en doe alles in een keukenmachine, samen met de tomatenfrito en de kruiden. Maal de saus totdat er geen stukjes meer in zitten.

Ondertussen kook je de pasta volgens de instructies op het pak. Snijd de halloumi in stukjes of plakjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de halloumi een paar minuten totdat het bruin verkleurd is. Meng de gekookte pasta door de saus en serveer met de halloumi. Lekker met wat rucola en Parmezaanse kaas.