

## Halloumi and Portobello Grill Pack with Zucchini and Peppers

25 Minutes

Grill

### Start here

Before starting, wash and dry all produce. Lightly oil the grill. While you prep, preheat the grill to 400°F over medium heat.

### Bust out

Measuring spoons, silicone brush, strainer, large bowl, paper towels

### Ingredients

	4 Person
Halloumi Cheese	400 g
Portobello Mushroom	4
Zucchini	400 g
Sweet Bell Pepper	320 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### Grill halloumi

- Cut **halloumi** into ½-inch-thick slices.
- Using a strainer, rinse **halloumi** in cold water, then pat dry with paper towels.
- Add **halloumi** and **1 tbsp oil** to a large bowl, then toss to coat.
- Add **halloumi** to the grill. Close lid and grill, flipping once, until grill-marked, 2-3 min per side.



### Grill portobellos

- Brush both sides of **each portobello** with **1 tsp oil**. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **portobellos** to the grill. Close lid and grill, turning occasionally, until **portobellos** are tender and grill marks form, 5-6 min.



### Grill peppers and zucchini

- Core, then quarter **peppers**.
- Halve **zucchini** lengthwise, then halve **each piece** lengthwise again. (**NOTE:** You should have 8 zucchini spears.)
- Brush **veggies** with **1 tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **peppers** and **zucchini** to the grill. Grill, flipping once, until tender-crisp, 5-6 min.

# Repas-grillade de halloumi et de champignons portobello avec courgettes et poivrons

25 minutes

Grillade

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, grand bol, essuie-tout

## Ingrédients

	4 personnes
Halloumi	400 g
Champignons portobello	4
Courgette	400 g
Poivron	320 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire griller le halloumi

- Couper le **halloumi** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- À l'aide d'un tamis, rincer le **halloumi** à l'eau froide, puis le sécher avec un essuie-tout.
- Ajouter le **halloumi** et **1 c. à soupe d'huile** dans un grand bol, puis remuer pour enrober.
- Disposer le **halloumi** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce que des marques de grillade apparaissent, en retournant une fois.



## Faire griller les champignons

- Badigeonner les deux côtés de **chaque champignon portobello** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**.
- Disposer les **champignons** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 5 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que des marques de grillade apparaissent, en retournant une fois.



## Faire griller les poivrons et les courgettes

- Évider, puis couper les **poivrons** en quatre.
- Couper les **courgettes** en deux sur la longueur, puis couper **chaque morceau** sur la longueur à nouveau. (**REMARQUE** : Vous aurez 8 bâtonnets.)
- Badigeonner les **légumes de 1 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**.
- Disposer les **légumes** sur le gril. Faire griller de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en retournant une fois.