



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

VEG_VS_001-2

Salat med stekt halloumi, nektarin og paprika med rødbetehummus

Salat med stekt halloumi

1 stk nektarin
200 g halloumi
1 stk rød paprika
1 pakke basilikum og oregano
1 pakke linser
1 stk hjertesalat
½ pakke balsamicovinaigrette

Tilbehør

1 pakke rødbetehummus

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1. Salat med stekt halloumi:** Skyll nektarinen og paprikaen. Del nektarinen i to og kutt hver halvdel i to. Rens og kutt paprikaen i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og nektarinen i 3–4 minutter, til de er lett gylne. Legg dem over på en tallerken. Del halloumien i mindre biter. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek halloumien i 1–2 minutter. Krydre med basilikum- og oreganokrydderet.
- 2. Salat med stekt halloumi, fortsettelse:** Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll, tørk og kutt enden av hjertesalaten. Kutt salaten i store biter og legg dem utover et stor fat. Fordel paprikaen, nektarinen, linsene og halloumitbitene over. Topp med urtekrutongene og balsamicovinaigretten.
- 3. Tilbehør:** Ha hummusen i en skål, topp med litt olivenolje, og server den til salaten.

TIPS!

Hvis været tillater det kan du også grille grønnsakene og halloumien. Pensle osten og grønnsakene med litt olje og grill det i 2–3 minutter på hver side.