



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

VEG_VS_002-2

Salat med stekt halloumi, nektarin og paprika med ajvar

Salat med stekt halloumi

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

Tilbehør

1 pakke ajvar

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 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 ajvaren i en skål 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.