



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Halloumi- og aspargespasta med dukkah og sitron

## Dukkah

1 pakke kjerneblanding  
1 pakke sesamfrø  
1 pakke tyrkisk krydder  
1 pakke chiliflak

## Aspargespasta

200 g pasta  
100 g asparges  
50 g rucola  
½ stk sitron  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Halloumi

200 g halloumi

## Tilbehør

1 pakke revet Grande  
Premium  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp vann til pastaen.
2. **Dukkah:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kjerneblanding, sesamfrøene og det tyrkiske krydderet. Stek det hele raskt til kjerneblanding blir jevnt gyllen. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene. Ta dukkahaen til side i en liten skål.
3. **Aspargespasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Kutt av den nederste delen på aspargesen, og kast den. Kutt deretter aspargesen i 4 biter. Skyll og tork rucolaen. Del sitronen i båter. Kok aspargesen sammen med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og vend inn rucolaen og 2 ss olivenolje. Klem over saften fra halve sitronen. Krydre med salt og pepper.
4. **Halloumi:** Del halloumiskivene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeoverflate.
5. **Servering:** Riv halloumien i mindre biter. Topp pastaen med halloumitene, dukkahaen og Grande Premium-osten. Server sitronbåtene til.