



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt grillost med quinoa/rødbedesalat

Det skal du bruge

2 stk rødbeder
½ stk appelsin
2 spsk lys balsamico
125 g quinoa
50 g rucola salat
½ dåse butterbeans
125 g grill-ost
1 pose hakkede peanuts
½ pk estragon, frisk
½ pose aioli

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Rødbeder:** Skræl og skær rødbederne i grove tern. Fordel dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem med lidt olie, salt og peber og bag dem 20-25 min. til de er møre. Skyl appelsin og riv skallen fint. Kom lys balsamico og 2 tsk sukker i en gryde og kog det op. Tag det fra varmen og bland revet appelsinskal i og hæld det hele over rødbederne ca. 10 min. før de er færdige.
3. **Quinoasalat:** Kog quinoa i 2½ dl vand med ½ tsk salt i ca. 15 min. Skyl rucola. Sigt lagen fra bønnerne og skyl dem i koldt vand. Skær det hvide af appelsinen og skær kødet i tern. Hæld evt. overskydende vand fra quinoa. Bland quinoa, rucola, bønner og appelsintern sammen.
4. **Halloumi:** Skær osten i tern på ca. 2x2 cm. Varm en stegepande med lidt olie op til middel varme. Steg osteterningerne i 2 min. Vend dem undervejs. Tilsæt peanuts og steg videre i 2-3 min. til osten er gylden.
5. **Estragondressing:** Skyl og hak estragon fint. Bland det sammen med aioli i en skål. Tilsæt 1-2 spsk vand til en tyktflydende konsistens.
6. Fordel quinoasalaten på et fad og kom rødbederne over. Dryp med dressing og top med ost og de sprøde kerner.