



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Brokkoli- og halloumisalat med bulgur, tranebær og yoghurtdipp

Brokkolisalat

1 stk brokkoli
125 g bulgur
1 pakke grønnaksbuljong
½ stk rødløk
1 stk tomat
1 pakke tranebær

Yoghurtdipp

1 pakke persillade
150 g yoghurt naturell
1 stk lime
1 ss olivenolje ^B

Halloumi

200 g halloumi
½–1 pakke røkt chilimix

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Brokkolisalat:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Tilbered bulguren som anvist på pakken, men ha grønnaksbuljongen i kokevannet. Ha brokkolien på toppen av bulguren når det gjenstår omtrent 4 minutter av bulgurens koketid, og ha på lokk. Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt tomatene i terninger.
- 2. Brokkolisalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett den kokte bulguren og brokkolien, og stek det hele videre i 1 minutt. Krydre med salt og pepper, og ha det hele over på et fat.
- 3. Yoghurtdipp:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen, litt saft fra limen, salt og pepper. Topp med 1 ss olivenolje. Del resten av limen i båter, og server båtene til retten.
- 4. Halloumi:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt olje. Kutt halloumien i terninger, og stek dem i 1–2 minutter under omrøring, til osten er gyllen. Krydre med ønsket mengde av chilikrydderet.
- 5. Servering:** Topp bulguren og brokkolien på fatet med tranebærene, tomattingene og halloumien. Ha litt av yoghurtdressingene over salaten, eller server den til retten.