



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halloumistroganoff med tomatsallad

Halloumistroganoff

Morot 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Champinjoner 125 g
Halloumi 200 g
Paprikapulver ½ msk
Torkad oregano 1 tsk
Matyoghurt ½ dl

🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Mild senap ½ msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Mjölks 1 ½ dl
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tomatsallad

Tomat 2 st
Ruccola 30 g
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Halloumistroganoff:** Dela morot i tunna stavar. Finhacka bananschalottenlök. Skiva champinjoner. Tärna halloumi.
3. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin tills den fått fin färg. Lägg över på ett fat.
4. I samma panna, stek lök, champinjoner och morot ca 2 min. Tillsätt pressad vitlök, tomatpuré, paprikapulver, torkad oregano, mild senap, sambal oelek (efter smak), mjölk och smulad grönsaksbuljong. Sjud på svag värme ca 5 min.
5. **Tomatsallad:** Tärna tomat. Blanda tomat och ruccola på ett fat. Ringla över olivolja och smaka av med lite vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Halloumistroganoff:** Rör ner matyoghurt och den stekta halloumin i pannan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera halloumistroganoff med nykokt basmatiris och tomatsallad.