



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad halloumisallad med bulgur och tzatziki

Halloumisallad

Bulgur 125 g
Röd paprika 1 st
Zucchini ½ st
Halloumi 250 g
Citron ½ st
Ruccola 30 g
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
🏠 Olivolja

Tzatziki

Zucchini ½ st
Matyoghurt 1 dl
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

- 1. Halloumisallad:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen, men byt ut salt mot grönsaksbuljong.
- 2. Förberedelser:** Klyfta röd paprika. Skiva zucchini och halloumi.
- 3. Tzatziki:** Grovriv zucchini och pressa ur vätskan. Blanda zucchini, matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
- 4. Halloumisallad:** Stek eller grilla (i grillpanna) citronhalvan med snittytan nedåt ca 5 min, tills den är mjuk och har fått ordentligt med färg. Grilla eller stek grönsakerna och halloumin runt om tills de är mjuka och fått fin färg. Lägg över på en skärbräda allt eftersom det blir klart och skär i mindre bitar.
- 5.** Blanda bulgur, ruccola, pressad saft från den grillade citronen och lite olivolja på ett fat. Fördela grillade grönsaker och halloumi ovanpå. Servera halloumisalladen med tzatziki.