



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Søtpotetsalat med krydderstekt halloumi, srirachaus og hvitløksdressing

## Søtpotetsalat

1 stk søtpotet  
½ stk rødløk  
1 pakke honning  
½ stk brokkoli  
½ stk kinesisk hvitløk  
1 pakke kikerter

## Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Krydderstekt halloumi

100–200 g halloumi  
1 pakke red rub-krydder

## Servering

1 pakke hvitløksdressing  
1 pakke srirachaus  
1 stk lime

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Søtpotetsalat:** Skrell og del søtpoteten i terninger på omtrent 2x2 cm, og skrell og del rødløken i båter. Fordel søtpoteten og rødløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, honningen, salt og pepper. Stek søtpoteten og rødløken i ovnen i omtrent 10 minutter.
- 3 **Søtpotetsalat, fortsettelse:** Del brokkolien i buketter, skrell og finhakk hvitløken, og sil laken av kikertene. Fordel brokkolien og kikertene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn hvitløken, litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien og kikertene i ovnen under søtpoteten i omtrent 10 minutter.
- 4 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Krydderstekt halloumi:** Del halloumiosten i skiver. Bland red rub-krydderet og litt olivenolje på en tallerken. Vend halloumiskivene i krydderblandingen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek osten i 3–4 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen skorpe.
- 6 **Servering:** Topp søtpotetsalaten med den krydderstekte halloumiosten, og server hvitløksdressing, srirachausen og multibrødene til retten. Del limen i båter, og server båtene til retten.

**Tips fra kokken:** Halloumien smaker best helt nystekt! Pass derfor på at dere er klare til å spise før du steker halloumien.