



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Halloumiburger med tomatsalsa, avocadodressing og gulrotfries

## Halloumiburger

1 pakke chipotlemiks  
200 g halloumi  
2 stk grove  
hamburgerbrød  
🏠 1 ss olje

## Gulrotfries

400 g gulrøtter

## Syltet rødløk

½ stk rødløk  
🏠 ½ dl eddik 7 %  
🏠 1 dl sukker  
🏠 1½ dl vann

## Tomatsalsa

1 stk tomat  
½ bunt koriander  
½ stk lime

## Avocadodressing

1 stk avokado  
½ stk lime  
½ bunt koriander

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2 **Halloumiburger:** Bland sammen chipotlekrydderet og omtrent 1 ss olje i en plastpose. Ha halloumiskivene i posen med marinaden, og fordel marinaden jevnt over halloumien. La halloumien ligge i marinaden mens du gjør klar resten av retten.

3 **Gulrotfries:** Skrell og kutt gulrøttene i staver på størrelse med pommefrites. Ha gulrotstavene på et stekebrett dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrotfriesene midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu gulrotfriesene en gang halvveis i steketiden.

4 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.

5 **Tomatsalsa:** Skyll og del tomaten i små terninger. Skyll og finhakk koriander. Bland tomaten og halvparten av koriander i en skål. Smak til med saften fra halve limen, og litt salt og pepper.

6 **Avocadodressing:** Del avokadoen i to og fjern steinen. Bruk en skje til å løfte avokadokjøttet over i et desilitermål eller i en blender. Press over saften fra resten av limen, og kjør det hele til en glatt dressing med en stavmikser, eller i blenderen. Vend inn omtrent 2 ss av tomatsalsaen og resten av koriander. Smak til med litt salt og pepper.

7 **Halloumiburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiskivene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den har fått en stekeskorpe. Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

**Tips fra kokken:** Lag gjerne ekstra syltet rødløk, når den ligger i laken i en tett beholder vil den holde seg minst 2 uker i kjøleskapet.