



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Primørsalat med quinoa og halloumiost, servert med salsa verde

Quinoa

125 g quinoamiks

Primørsalat

1 stk nepe

1 pakke reddiker

100 g asparges

1 stk hjertesalat

200 g halloumi

🏠 1 ss smør

🏠 2 ss soyasaus

Salsa verde

½ pakke salsa verde

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Quinoa:** Kok quinoaen etter anvisning på pakken. La quinoaen dampe av seg i 5 minutter før servering.
- 3 **Primørsalat:** Skyll nepen og reddikene, og kutt dem i båter. Fjern de nederste 2–3 cm på aspargesene. Kutt hjertesalaten i fire på langs, slik at du får fire båter. Ha nepene og reddikene i en ildfast form og ha i 1 ss smør og 2 ss soyasaus. Stek nepene og reddikene i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 4 **Primørsalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiosten i omtrent 1 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeskorpe. Pensle aspargesene og snittflatene på hjertesalaten med olje, og krydre med salt og pepper. Stek hjertesalatbåtene og aspargesene i omtrent 2 minutt på hver side, eller til de har fått en gyllen stekeskorpe.
- 5 **Servering:** Fordel quinoaen på et serveringsfat. Del halloumiskivene og hjertesalaten i grove strimler, og aspargesen i mindre biter. Vend nepene og reddikene inn i salaten, og server med salsa verden.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Denne retten kan tilberedes ute på grillen! Pensle grønnsaker, salat og ost med olje og krydre med salt og pepper. Grill alt over indirekte varme i noen minutter på hver side, og sett sammen salaten som oppskriften viser.