



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Vegetargyros med marinert halloumi, varme multibrød, tzatziki og ajvarsaus

### Marinert halloumi

200 g halloumi  
1 stk sitron  
½ pakke urtemiks  
🏠 2 ss olivenolje

### Grønnsaker

1 stk rødløk  
1 stk squash

### Multibrød

2 stk rustikke multibrød

### Til servering

50 g ruccola  
½ pakke tzatziki  
½-1 pakke ajvar

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Marinert halloumi:** Tørk halloumiskivene med kjøkkenpapir, og gni dem inn med litt olje. Skyll sitronen godt, og finriv sitronskallet, kun det gule, i en bolle. Tilsettsaften fra sitronen, 2 ss olivenolje og urtemiksen i bollen med sitronskallet, og bland det sammen. Varm opp en stekepanne til høy varme og stek halloumien i 30 sekunder på hver side. Legg osten i marinaden.
- 3 **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt squashen i omtrent 2 cm tykke skiver på skrå. Krydre squashskivene med salt og pepper. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme og ha i litt olje. Stek squashskivene i omtrent 1 minutt på hver side, og vend inn løken.
- 4 **Multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Til servering:** Skyll og tørk ruccolaen. Server ruccolaen, tzatzikien og ajvarsausen til retten.
- 6 God middag!

**Tips fra kokken:** Hvis været er fint og du har lyst så kan du gjerne grille grønnsakene, osten og brødet raskt over direkte varme i noen minutter. Da får retten en helt herlig smak av sommer.