



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sesam- og honningsteckt halloumi med tabbouleh og krydret yoghurt

Tabbouleh

125 g couscous
1 stk granateple
1 bunt bladpersille
1 stk gul løk
1 stk tomat
½ stk sitron

Sesam- og honningsteckt halloumi

2 pakker sesamfrø
200 g halloumi
1 pakke honning

Krydret yoghurt

1 pakke tyrkisk krydder
150 g yoghurt naturell

- 🏠 olivenolje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje

- 1 Tabbouleh, forberedelse:** Tilbered couscousen som anvist på pakken.
- 2 Tabbouleh:** Kutt bunnen og toppen av granateplet. Kutt granateplet forsiktig på langs, før du brekker det i to. Hold granateplet over en serveringsskål, og bank ut granateplefrøene.
- 3 Tabbouleh, fortsettelse:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt tomaten i små biter. Bland persillen, løken, granateplefrøene, tomaten og den ferdigkokte couscousen. Smak til med salt, pepper, olivenolje og saften fra sitronen.
- 4 Sesam- og honningsteckt halloumi:** Strø sesamfrøene utover en tallerken, og vend halloumiskivene i sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 4–5 minutter på hver side, til den er gyllen på begge sider. Skru ned til lav varme, og drypp honningen over halloumien. Hold halloumien varm i stekepannen frem til servering.
- 5 Krydret yoghurt:** Vend det tyrkiske krydderet inn i yoghurten.
- 6 Servering:** Bre et tynt lag av yoghurten på tallerkenen ved servering, og topp med tabboulehen og halloumien.

Tips fra kokken: Har du mynte eller andre urter hjemme? Finhakk urtene, og ha dem i tabboulehen.