



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sesam- og honningstekt halloumi med tabbouleh og krydret yoghurt

## Tabbouleh

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

## Sesam- og honningstekt 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 bulguren som anvist på pakken.

**2 Tabbouleh:** Kutt bunnen og toppen av granateplet. Kutt granateplet forsiktig på langs, før du breker 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 bulguren. Smak til med salt, pepper, olivenolje og saften fra sitronen.

**4 Sesam- og honningstekt 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.