



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Primørsalat med quinoa og halloumiost, servert med basilikumolje

Quinoa

125 g quinoamiks

Primørsalat

1 stk nepe

1 pakke reddiker

100 g asparges

1 stk hjertesalat

100–200 g halloumi

🏠 1 ss smør

🏠 2 ss soyasaus

Basilikumolje

½ pakke basilikumolje

🏠 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. Skyll aspargesen og salaten. Fjern de nederste 2–3 cm på aspargesene. Del hjertesalaten i 4 båter på langs. Ha nepen 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, 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 nepen og reddikene inn i salaten, og topp med osten, salaten, aspargesen og basilikumoljen.
- 6 God middag!