



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt halloumi med smørdampet asparges og sommerkål, servert med bløtkokte egg og aioli

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik
🏠 3 ss sukker

Bløtkokte egg

2 stk egg

Smørdampet asparges og sommerkål

½ stk sommerkål
100 g asparges
🏠 2 dl vann
🏠 1 ss smør

Stekt halloumi og sprø kjerner

200 g halloumi
½-1 pakke kjerneblanding

Til servering

½-1 pakke aioli

🏠 smør
🏠 olje
🏠 salt

- 1 Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 2 Bløtkokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 6 minutter. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann.
- 3 Smørdampet asparges og sommerkål:** Del kålen i to båter gjennom stilkfestet. Brekk av nederste delen av aspargesene og del hver asparges i tre. Ha 2 dl vann, 1 ss smør og 1 ts salt i en stekepanne, og kok opp. Legg i kålen og aspargesene. Dekk kjelen med lokk og kok grønnsakene i 2 minutter. Ta av varmen, hell av vannet, og dekk med lokk fram til servering.
- 4 Stekt halloumi og sprø kjerner:** Kutt halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek halloumien i 3-4 minutter, til den er gyllen. Ha i kjerneblanding den siste minuttet.
- 5 Til servering:** Server aiolien til retten.

Tips fra kokken: Er det fint vær ute, kan halloumien også grilles! Kutt halloumien i skiver, pensle de med litt olje og grill de på direkte varme i 1 minutt på hver side.