



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sesam- og honningstekt halloumi med tabbouleh, servert med krydret yoghurt

Tabbouleh

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

Krydret yoghurt

150 g yoghurt naturell
1 pakke persillade

Sesam- og honningstekt halloumi

1 pakke sesamfrø
200 g halloumi
1 pakke honning

🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Tabbouleh, forberedelse:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.
- 2 Tabbouleh:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene.
- 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 i en bolle. Smak til med salt, pepper, olivenolje og saften fra sitronen.
- 4 Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en liten skål, og vend inn persilladen.
- 5 Sesam- og honningstekt halloumi:** Strø sesamfrøene utover en tallerken, og vend halloumiskivene i frøene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen. Skru ned til lav varme, og drypp honningen over halloumien.
- 6 Servering:** Bre et tynt lag av den krydrede yoghurten på tallerkener ved servering, og topp med tabboulehen og halloumien.