



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Halloumi- og aspargespasta med dukkah og sitron

Dukkah

1 pakke kjerneblanding
1 pakke sesamfrø
1 pakke tyrkisk krydder
1 pakke chiliflak

Aspargespasta

200 g pasta
100 g asparges
50 g ruccola
½ stk sitron
2 ss olivenolje ^B

Halloumi

200 g halloumi

Tilbehør

1 pakke revet Grande
Premium
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp vann til pastaen.
2. **Dukkah:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kjerneblanding, sesamfrøene og det tyrkiske krydderet. Stek det hele raskt til kjerneblanding blir jevnt gyllen. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene. Ta dukkahaen til side i en liten skål.
3. **Aspargespasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Kutt av den nederste delen på aspargesen, og kast den. Kutt deretter aspargesen i 4 biter. Skyll og tørk ruccolaen. Del sitronen i båter. Kok aspargesen sammen med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og vend inn ruccolaen og 2 ss olivenolje. Klem over saften fra halve sitronen. Krydre med salt og pepper.
4. **Halloumi:** Del halloumiskivene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeoverflate.
5. **Servering:** Riv halloumien i mindre biter. Topp pastaen med halloumitene, dukkahaen og Grande Premium-osten. Server sitronbåtene til.