



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Halloumiburger med tomatsalsa, avocadodressing og gulrotfries

Halloumiburger

1 pakke røkt paprikakrydder
200 g halloumi
2 stk brioche hamburgerbrød
🏠 1 ss olje

Gulrotfries

300 g gulrøtter

Syltet rødløk

½ stk rødløk
🏠 ½ dl eddik 7 %
🏠 1 dl sukker
🏠 1½ dl vann

Tomatsalsa

1 stk tomat
½ bunt koriander
½ stk lime

Avokadodressing

1 stk avocado
½ stk lime
½ bunt koriander

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Halloumiburger:** Bland sammen paprikakrydderet og omtrent 1 ss olje i en plastpose. Ha halloumiskivene i posen med marinaden, og fordel marinaden jevnt over halloumien. La halloumien ligge i marinaden mens du gjør klar resten av retten.
- 3 **Gulrotfries:** Skrell og kutt gulrøttene i staver på størrelse med pommes frites. Ha gulrotstavene på et stekebrett dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrotfriesene midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu gulrotfriesene en gang halvveis i steketiden.
- 4 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 5 **Tomatsalsa:** Skyll og del tomaten i små terninger. Skyll og finhakk korianderen. Bland tomaten og halvparten av korianderen i en skål. Smak til med saften fra halve limen, og litt salt og pepper.
- 6 **Avokadodressing:** Del avokadoen i to og fjern steinen. Bruk en skje til å løfte avokadokjøttet over i et desilitermål eller i en blender. Press over saften fra resten av limen, og kjør det hele til en glatt dressing med en stavmikser, eller i blenderen. Vend inn omtrent 2 ss av tomatsalsaen og resten av korianderen. Smak til med litt salt og pepper.
- 7 **Halloumiburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiskivene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den har fått en stekeskorpe. Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.

Tips fra kokken: Lag gjerne ekstra syltet rødløk. Når den ligger i laken i en tett beholder vil den holde seg minst 2 uker i kjøleskapet.