



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sød kartoffelsalat med paprikastegt halloumi og sriracha/hvidløgsdressing

Sød kartoffelsalat

1 stk sød kartoffel
1 stk rødløg
½ spsk honning
½ fed hvidløg
½ stk broccoli
½ dåse kikærter
½ pakke halloumi
½ pose paprika
2 stk pitabrød
½ stk lime
1 pose hvidløgsdressing
½ pose srirachasauce

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Sød kartoffel:** Skræl og skær sød kartoffel i tern på ca. 2x2 cm. Pil rødløg og skær i både. Fordel begge dele på en bageplade med bagepapir og vend med honning, lidt olie, salt og peber. Bag øverst i ovnen ca. 20 min. til de søde kartofler har fået en gylden farve.
3. **Broccoli og kikærter:** Pil og hak hvidløg fint. Del broccoli i buketter og si lagen fra kikærterne. Fordel broccoli og kikærter på en bageplade med bagepapir og vend med hvidløg, lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen under de søde kartofler ca. 10 min.
4. **Paprikastegt halloumi:** Skær osten i skiver. Bland paprika og lidt olivenolie på en tallerken og vend osten i blandingen. Varm en stegepande op til middelhøj varme og steg osten i 3-4 min. på hver side til den har fået en gylden skorpe.
5. **Pitabrød:** Lun brødene i 3-4 min.
6. **Sød kartoffelsalat:** Skær lime i både. Bland hvidløgsdressing med srirachasauce. Tag alle ingredienserne ud af ovnen og anret på tallerkner. Top med paprikastekt halloumi og server pitabrød og srirachadressing og limebåde til.