



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sesamstekt halloumi med tabbouleh og krydret dressing

Tabbouleh

125 g couscous
1 stk granateple
½–1 stk gul løk
1 stk tomat
½ stk agurk
½ stk sitron

Halloumi med sesam og honning

1 pakke sesamfrø
200 g halloumi
1 pakke honning

Urtdressing

1 pakke urtdressing

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Tabbouleh:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene.
- 2. Tabbouleh, fotsettelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i små biter. Vend løken, granateplefrøene, tomaten og agurken sammen med den ferdigkokte couscousen. Smak til med salt, pepper, olivenolje og saft fra sitronen.
- 3. Halloumi med sesam og honning:** Strø sesamfrøene utover en tallerken, og vend halloumiskivene i sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 1–2 minutter på hver side, til den er gyllen på begge sider. Tilsett honningen mot slutten av steketiden.
- 4. Servering:** Bre et tynt lag av urtdressing på tallerkenen, og topp med tabboulehen og halloumien.



TIPS!

Vil du grille? Grill halloumiskivene i omtrent 1–2 minutter på hver side, til de er gylne på begge sider. Ta osten av grillen, og drypp honningen over.