



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hot pot med cannellini bønner og halloumi

Det skal du bruge

½ stk løg
1 dåse bønner
1 fed hvidløg
50 g babyspinat
1 dåse hakkede tomater
1 pakke halloumi
2 stk æg
½ pose oregano
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- Grøntsager:** Pil og hak løg og hvidløg og steg det på en pande ved medium varme til de er klare.
- Hot pot:** Sigt væden fra bønnerne og kom dem på panden sammen med tomat, spinat, ½ tsk sukker og lidt salt. Lad det koge op og skru ned til middel varme, så det bare simrer.
- Halloumi:** Skær osten i skiver og steg dem på en særskilt pande i lidt olie ved høj varme.
- Hot pot forsat:** Slå æggene forsigtigt ud i panden med bønnerne og lad den stå ved svag varme i 5-6 min. til æggeghviderne er faste. Krydder med oregano, salt og peber. Skyl og hak persille groft.
- Servér hot pot med stegt ost og hakket persille på toppen.