



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vårlig lun salat med poteter, aspargesbønner og halloumi, servert med sennepsvinaigrette

Lun salat

350 g poteter
150 g grønne bønner
1 stk gulbete

Syltet rødløk

1 stk rødløk
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
3 ss sukker ^B

Sennepsvinaigrette

1 pakke sennepsvinaigrette
½ pakke honning
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Halloumi

200 g halloumi

Servering

1 pakke krutonger

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Lun salat, forberedelser:** Skyll og kutt potetene i terninger, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper og stek potetterningene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, vend inn løken og kryddermiksen, og la det trekke i laken frem til servering.
4. **Sennepsvinaigrette:** Pisk sammen sennepsvinaigretten og honningen i en skål, og smak til med 1 ts eddik, salt og pepper.
5. **Lun salat:** Skyll de grønne bønnene og skrell gulbeten. Kutt vekk endene på bønnene, og del dem i to. Kutt beten i tynne skiver, og ha dem i en salatbolle.
6. **Halloumi:** Kutt halloumien i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiskivene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gylne. Legg skivene over på en tallerken, og krydre med litt salt og pepper.
7. **Lun salat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek bønnene i omtrent 2 minutter under omrøring, og krydre med litt salt og pepper. Ha bønnene og de ferdigstekte potetene i bollen fra punkt 5, og vend det hele godt sammen.
8. **Servering:** Fordel salaten på tallerkener, ringle over sennepsvinaigretten, og topp med den syltede løken, halloumien og krutongene.