



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Halloumi/aspargespasta med dukkah og citron

Dukkah

½ pose græskar- & solsikkekerner
½ pose sesamfrø
½ pose persillade
½ pose chiliflager

Aspargespasta

200 g pasta
100 g asparges
60 g rucola
½ stk citron
1½ spsk olivenolie ^b

Halloumi

½ pakke halloumi

Tilbehør

1 stk tomat
½ stk citron
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Dukkah:** Varm en tør stegepande op til middelhøj varme og kom græskar- & solsikkekerner, sesamfrø og persillade på. Steg det hele ca. 1 min. til kernene er jævnt gyldne. Smag til med ønsket mængde chiliflager og kom dukkah over i en lille skål.
3. **Aspargespasta:** Kog pastaen som angivet på pakken. Bræk den nederste hårde del af asparges og kassér dem. Skær hver asparges i 4 stykker. Skyl og tør rucola. Kog asparges sammen med pastaen de sidste 2 min. Hæld vandet fra og vend rucola og olivenolie i. Pres citronsaft over og krydr med salt og peber.
4. **Halloumi:** Del halloumi i to på langs. Varm lidt olie op til middelhøj varme på en stegepande. Steg halloumi ca. 2 min. på hver side til den har fået en gylden stegeskorpe.
5. **Tilbehør:** Skyl og skær tomat i både. Skær resten af citronen i både.
6. **Servering:** Riv halloumi i mindre stykker. Top pastaen med halloumi, tomat og dukkah. Riv Tanelli ost over og servér citronbåde til.