



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ristet halloumi med gochujang auberginer og sorte ris

Sorte ris

1 pose sorte ris

Gochujang aubergine

1 stk aubergine
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ bundt forårsløg
½ pose majsstivelse
1 spsk sojasauce
2 spsk æbleeddike
½ spsk sesamolie
1 spsk gochujang chilipaste
2 spsk vand ^b
1 spsk sukker ^b

Ristet halloumi

1 pakke halloumi
2 spsk mel* ^b

Servering

½ pk koriander, frisk
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Aubergine:** Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft). Skær aubergine i mindre tern. Fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag ca. 20 min. til de er møre og fået lidt farve.
3. **Gochujang aubergine:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge fint. Skyl forårsløg og snit fint, også det grønne. Rør majsstivelse sammen med vand, soja, eddike, sesamolie, gochujang og sukker i en skål. Varm en stegepande op med lidt olie og steg hvidløg, ingefær og det hvide af forårsløg 1 min. Resten skal bruges senere. Kom gochujang-blandingen på og kog op. Tilsæt aubergine, rør det hele godt sammen og sluk for varmen.
4. **Ristet halloumi:** Skær osten i tern på 3x3 cm. Kom mel og lidt salt og peber i en dyb tallerken og vend stykkerne i. Varm lidt olie op til mellemhøj varme på en stegepande. Steg stykkerne i ca. 3-4 min. Vend dem hyppigt til de har fået lidt farve.
5. **Servering:** Hak koriander groft. Kom ris i serveringsskåle og top med aubergine og ristet grillost. Drys med koriander, peanuts og resten af forårsløg.