



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Halloumi- og aspargespasta med dukkah og sitron

## Dukkah

1 pakke kjerneblanding  
1 pakke sesamfrø  
1 pakke persillade  
1 pakke chiliflak

## Aspargespasta

200 g linguine  
100 g asparges  
60 g ruccola  
½ stk sitron  
2 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Halloumi

200 g halloumi

## Tilbehør

1 pakke revet Grande  
Premium  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Dukkah:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kjerneblanding, sesamfrøene og persilladen. Stek det hele i omtrent ett minutt, til kjerneblanding blir jevnt gyllen. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene, og ha dukkaken over i en liten skål.
3. **Aspargespasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakkene. Kutt av den nederste delen på aspargesen, og kast den. Kutt deretter aspargesen i 4 biter. Skyll og tørk ruccolaen. Del sitronen i båter. Kok aspargesen sammen med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og vend inn ruccolaen og 2 ss olivenolje. Klem over saften fra halve sitronen, og krydre med salt og pepper.
4. **Halloumi:** Del halloumiskivene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeoverflate.
5. **Servering:** Riv halloumien i mindre biter. Topp pastaen med halloumitbitene, dukkaken og Grande Premium-osten. Server sitronbåtene til.