



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Halloumi og bulgursalat med appelsin og avocado

Det skal du bruge

½ pose grøntsagsbouillon
125 g bulgur
1 stk skoleagurk
½ stk appelsin
1 stk avocado
1 stk skalotteløg
1 pakke halloumi
1 spsk æbleeddike
100 g salatmix toscana
½ pose valnøddebrud

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Bulgur:** Opløs bouillon i 3 dl kogende vand i en lille gryde. Tilsæt bulgur og kog med låg i 12 min. Sluk og lad trække under låg til resten er færdig. Bland ½ spsk smør i.
- 2. Grøntsager:** Skyl agurk og skær skrællen af appelsinen væk. Skær begge dele i tern. Del avocado i halve, fjern stenen og skær kødet i tern. Pil og hak skalotteløg fint.
- 3. Grillet halloumi:** Varm lidt olie op til høj varme på en (grill)pande. Skær osten i ca. 2 cm tykke skiver og steg den i 2 min. på hver side.
- 4. Dressing:** Rør 1 spsk æbleeddike med 1 spsk olivenolie, smag til med salt og peber.
- 5. Bulgursalat:** Kom salatblandingen i en serveringsskål og bland med den kogte bulgur og grøntsager og hæld dressing over.
- 6. Anret:** Top salaten med den grillede ost og valnødder.