



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Primørsalat med halloumi, quinoa og grønn pesto

## Quinoa

125 g quinoamiks

## Primørsalat

1 stk nepe

1 pakke reddiker

100 g asparges

1 stk hjertesalat

100–200 g halloumi

½–1 pose glutenfri soyasaus

1 ss smør\* <sup>B</sup>

## Servering

½ pakke grønn pesto

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Quinoa:** Kok quinoaen som anvist på pakken. La quinoaen dampe av seg i 5 minutter før servering.
3. **Primørsalat:** Skyll og kutt nepen og reddikene i båter. Skyll aspargesene og hjertesalaten. Fjern de nederste 2–3 cm på aspargesene. Del hjertesalaten i 4 båter på langs. Ha nepen og reddikene i en ildfast form og tilsett 1 ss smør og soyasausen. Stek nepene og reddikene i ovnen i omtrent 15 minutter.
4. **Primørsalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i omtrent 1 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeskorpe. Pensle aspargesene og snittflatene på hjertesalaten med olje, og krydre med salt og pepper. Stek hjertesalatbåtene og aspargesene i omtrent 2 minutter, eller til de er gyllen.
5. **Servering:** Fordel quinoaen på et serveringsfat. Del halloumiskivene og hjertesalaten i grove strimler, og aspargesen i mindre biter. Vend nepen og reddikene inn i salaten, og topp med osten, salaten, aspargesen og pestoen.