



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet halloumi med smørdampet asparges og spisskål, servert med poteter, bløtkokte egg og estragonmajones

## Syltet rødløk

1 stk rødløk  
1 pose hvitvinseddik 30ml  
½ dl vann <sup>B</sup>  
1½ ss sukker <sup>B</sup>

## Kokte poteter og egg

350 g poteter  
2 stk egg

## Smørdampet asparges og spisskål

½ stk spisskål  
100 g asparges  
2 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
1 ts salt <sup>B</sup>

## Grillet halloumi

100–200 g halloumi

## Til servering

½–1 pakke estragonmajones  
½–1 pakke kjerneblanding  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme.
3. **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp eddiken, vannet og sukkeret i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
4. **Kokte poteter og egg:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i omtrent 20 min, eller til de er gjennomkokte. Ha i eggene når det gjenstår 6 minutter. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann.
5. **Smørdampet asparges og spisskål:** Del kålen i båter gjennom stilkfestet. Brekk av nederste delen av aspargesene og del hver asparges i tre. Ha vannet, smøret og saltet i en stekepanne, og kok opp. Legg i kålen og aspargesene. Dekk til med lokk og kok grønnsakene i 2 minutter. Ta av varmen, hell av vannet, og ha på lokket frem til servering (se tips).
6. **Grillet halloumi:** Kutt hallomien i skiver, pensle skivene med litt olje og grill dem på direkte varme i 1 minutt på hver side.
7. **Til servering:** Server estragonmajonesen og kjerneblandingen til retten.



## TIPS!

Grill den smørdampede aspargesen og kålen over direkte varme i ca. 2 minutter.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allereivnellig alternativ