



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet halloumi med kartoffelsalat og citron

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 spsk dijon sennep
½ spsk honning
½ spsk hvidvinseddike
½ pose radiser
½ stk fennikel
½ stk rødløg
75 g grønne bønner
½ glas kapers
30 g rucola
1 pakke halloumi
½ stk citron

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hæld vandet fra og lad dem afkøle. Del dem i halve.
3. **Dressing:** Bland 2 spsk olivenolie med sennep, honning og hvidvinseddike. Krydr med salt og peber.
4. **Kartoffelsalat:** Skyl grøntsagerne. Skær radiser og fennikel i skiver. Pil og skær løg i både. Kog vand, skold bønnerne og skyl dem i koldt vand. Hæld lagen fra kapers. Bland alle ingredienser med kartoflerne, hæld dressingen over og vend det forsigtigt rundt. Top med rucola.
5. **Grill:** Del citronen i halve og grill den med skærefladen nedad til den har fået farve. Skær halloumi i centimeter tykke skiver og grill den ca. 1 min. på hver side **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande og steg citron og ost på samme måde som grillning.
6. Servér kartoffelsalat med grillet ost og citron.