



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spinat- og linsesalat med krydderbakt blomkål, halloumi, chilihonning, og muhammara

Muhammara

1 stk rød paprika
1 pakke valnøtter
1 stk hvitløksfedd
1 pakke balsamicovinaigrette
½ stk sitron

Krydderbakt blomkål

1 stk blomkål
1 pakke tomatpuré
1 pakke røkt chilimix
1 pakke spisskummen
2 ss olivenolje ^B
½ ts salt ^B

Spinat- og linsesalat

1 pakke røde linser
1 pakke ras el hanout
50 g spinat
1 ss olivenolje ^B

Halloumi med chilihonning

100 g halloumi
1 pakke honning
1 pakke chiliflak
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Muhammara:** Skyll, rens og del paprikaen i grove biter. Fordel dem i en ildfast form, og vend inn litt olje. Stek paprikabitere i ovnen i 25 minutter til de begynner å få sorte flekker. Legg valnøttene i formen de siste 3 minuttene av steketiden.
3. **Krydderbakt blomkål:** Del blomkålen i buketter. Rør sammen tomatpuréen, chilimixen, spisskummen, 2 ss olivenolje og ½ ts salt i en bolle. Vend blomkålbukettene sammen med chilimarinaden, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Stek blomkålen i ovnen under paprikaen i 15–20 minutter, til den har fått farge og er mør.
4. **Spinat- og linsesalat:** Kok linsene som anvist på pakken. Skyll spinaten og sitronen, og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Rør sammen 1 ss olivenolje, sitronskallet, ras el hanout-krydderet, salt og pepper i en bolle. Sil vannet av de ferdigkokte linsene, og vend linsene og spinaten sammen med dressingen.
5. **Muhammara, fortsettelse:** Skrell hvitløken og ha den i et litermål sammen med den bakte paprikaen, valnøttene, balsamicovinaigretten og saften fra halve sitronen. Kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
6. **Halloumi med chilihonning:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Kutt halloumiskivene i to, og stek bitene i 2 minutter på hver side til de er gygne. Skru ned til lav varme, og ha i honningen, chiliflakene og saft fra halve sitronen (se tips).
7. **Til servering:** Fordel spinat- og linsesalaten på tallerkener sammen med blomkålen og muhammara-dressingen. Legg på halloumien, og topp med chilihonningen.



TIPS!

Hvis chilihonningen blir for tykk kan du tilsette 2–3 ss vann.