



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt halloumi med fransk potetsalat og sitron

## Fransk potetsalat

350 g poteter  
1 bunt reddiker  
30 g ruccola  
1 stk rødløk  
1 pakke borlottibønner  
½ glass kapers

## Dressing

½–1 pose dijonsennep  
1 pakke honning  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
1 ss vann <sup>B</sup>

## Stekt halloumi og sitron

200 g halloumi  
1 stk sitron

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Fransk potetsalat:** Skyll og kutt potetene i mindre biter. Kok potetbitene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell av vannet, og la potetene avkjøle seg litt.
- 2. Dressing:** Ha sennepen, honningen, 1 ss olivenolje, 1 ss vann og eddiken i en skål. Bland det hele godt sammen, og smak til med salt og pepper.
- 3. Fransk potetsalat, fortsettelse:** Skyll reddikene og ruccolan. Skrell rødløken, og sil og skyll bønnene. Hell laken av kapersene. Kutt reddikene og rødløken i tynne skiver. Ha det hele over i en stor salatbolle. Ha i de ferdigkokte potetene og dressingen rett før servering, og vend det forsiktig sammen.
- 4. Stekt halloumi og sitron:** Skyll og del sitronen i to. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den har fått en gyllen stekeskorpe. Legg osten over på fjøla, og stek sitronen med snittflatene ned i stekepannen i omtrent 2 minutter, til den også er gyllen. Kutt halloumien i strimler før servering.
- 5.** Server salaten på tallerkener og topp med halloumien og en skvis av den stekte sitronen.



**TIPS!**

Bruk gjerne grillen hvis været tillater det!