



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Quinoasalat med halloumi og rabarber

## Det skal du bruge

125 g quinoa-mix  
 2 stk rabarber  
 ½ spsk honning  
 1 pakke halloumi  
 ½ fed hvidløg  
 ½ stk citron  
 100 g salatblanding  
 ½ stk rødløg  
 ½ pose saltede mandler

## Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Quinoa:** Sæt quinoa over med 2½ dl vand tilsat lidt salt. Kog i 12 min. Sluk og lad stå på eftervarmen ca. 3 min. Hæld evt. overskydende vand fra.
3. **Bagte rabarber:** Vask rabarberne, snit enderne af og skær stænglerne i stykker på 1-2 cm. Er de meget tykke, så del dem også på langs. Bland honning med 1 tsk vand og vend rabarberne deri. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ca. 8-10 min. så de er bløde, men ikke smattede.
4. **Stegt halloumi:** Skær osten i ½-1 cm tykke skiver. Varm en (grill)pande op med lidt olie og rist halloumi et par min. på hver side til de er let gyldne.
5. **Dressing:** Pres hvidløg i en skål. Pres citronsaft i og pisk det godt sammen med 1 spsk olivenolie. Smag til med salt og peber.
6. **Salat:** Skyl salaten og lad det dryppe af. Pil løg, del på midten og skær i tynde skriver. Kom begge i en skål, bland quinoaen i og vend med dressing lige inden servering. **TIP:** Du kan også vende quinoa med lidt dressing og servere den ved siden af salaten.
7. **Anret:** Hak mandlerne groft. Fordel bagt rabarber og stegt halloumi på salaten. Krydr med friskkværnet peber og servér med hakkede mandler på toppen.