



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Chilistekte grønnsaker med halloumi, bønnedipp og estragonmajones

## Chilistekte grønnsaker

350 g poteter  
2 stk gulrøtter  
1 stk blomkål  
1 stk hvitløksfedd  
75 g strimlet grønnkål  
1 pakke røkt chilimix

## Bønnedipp

1 pakke borlottibønner  
1 stk lime  
3–4 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Halloumi

200 g halloumi

## Servering

½–1 pakke estragonmajones  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Chilistekte grønnsaker:** Skyll og kutt potetene i tynne båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Skyll og kutt blomkålen i buketter. Skrell og grovhakk hvitløken. Skyll grønnkålen. Ha potetbåtene, gulrøttene, blomkålbukettene og hvitløken på et stekebrett med bakepapir. Vend inn ønsket mengde av chilikrydderet, litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter. Vend inn grønnkålen når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
3. **Bønnedipp:** Hell laken av bønnene, skyll dem i kaldt vann, og ha dem i et litermål. Del limen i båter. Klem litt saft fra limen over bønnene, og kjør blandingen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper, eventuelt mer saft fra limen, og vend inn 3–4 ss olivenolje. Spe på med litt vann for en glattere konsistens hvis dere ønsker det. Server resten av limebåtene til retten.
4. **Halloumi:** Kutt halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien under omrøring i 4–5 minutter.
5. **Servering:** Server estragonmajonesen til retten.