



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Halloumisalat med grillede grønnsaker, bulgur og squash-tzatziki

Bulgur

125 g bulgur
1 pakke grønnsaksbuljong

Tzatziki

½ stk squash
75 g yoghurt naturell
1 stk hvitløksfedd
½ ts salt ^B

Halloumisalat

1 stk rød paprika
1 stk sitron
150 g halloumi
½ stk squash
1 stk tomat
30 g ruccola

olivenolje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken, men bytt ut saltet med grønnsaksbuljong.
3. **Tzatziki:** Skrell og finhakk hvitløken. Grovriv halve squashen på et rivjern, og press ut væsken. Bland squashen, yoghurt og hvitløken i en bolle, og smak til med saltet og litt pepper.
4. **Halloumisalat, forberedelse:** Kutt paprikaen i båter. Del sitronen i to. Skjær halloumien og resten av squashen i skiver.
5. **Halloumisalat:** Varm opp en stekepanne eller grillpanne til middels høy varme, og stek sitronen med snittsiden ned i ca. 5 minutter, eller til den er gyllen og myk. Stek eller grill grønnsakene og halloumien ca 2 minutter på hver side, eller til grønnsakene er myke og gylne og halloumien har fått en stekeskorpe. Legg over på et skjærebrett etter hvert som det blir ferdig, og skjær dem i mindre biter etter eget ønske.
6. **Halloumisalat, fortsettelse:** Skjær tomat i terninger. Bland bulgur, tomat, ruccola, presset saft fra den stekte sitronen og litt olivenolje på et fat. Fordel stekte grønnsaker og halloumi opp
7. **Servering:** Server halloumisalaten med squash-tzatziki.