



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 056\_2

# Sesamstekt halloumi med tabbouleh og krydret dressing

## Tabbouleh

125 g couscous  
1 stk granateple  
½-1 stk gul løk  
1 stk tomat  
½ stk agurk  
½ stk sitron

## Halloumi med sesam og honning

1 pakke sesamfrø  
200 g halloumi  
1 pakke honning

## Urtdressing

1 pakke urtdressing

olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Tabbouleh:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brett granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene.
- 2. Tabbouleh, fotsettelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i små biter. Vend løken, granateplefrøene, tomaten og agurken sammen med den ferdigkokte couscousen. Smak til med salt, pepper, olivenolje og saft fra sitronen.
- 3. Halloumi med sesam og honning:** Strø sesamfrøene utover en tallerken, og vend halloumiskivene i sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 1-2 minutter på hver side, til den er gyllen på begge sider. Tilsett honningen mot slutten av steketiden.
- 4. Servering:** Bre et tynt lag av urtdressing på tallerkenen, og topp med tabboulehen og halloumien.

## TIPS!

Vil du grille? Grill halloumiskivene i omtrent 1-2 minutter på hver side, til de er gylne på begge sider. Ta osten av grillen, og drypp honningen over.