

Salat med halloumi chips

Opskrift til 4-6 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Salat

- 3-4 gulerødder
- 1 dåse kikærter
- lidt olie, salt og peber til ovenstående
- 1 salathoved, evt. crisp salat
- 1 god håndfuld grønne bønner (haricot verts)
- 10-15 cherrytomater
- 1/2 rødløg

Halloumi chips

- 1 pakke halloumi ost
- lidt olie
- salt, peber og timian

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. lys sirup
- 2 tsk. dijonsennep
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. æbleeddike
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Dræn kikærterne og skær gulerødderne ud i stave.
3. Skær halloumi i skiver (brug f.eks en osteskærer)
4. Kom kikærter, gulerødder og halloumi på en bageplade beklædt med bagepapir og hæld lidt olie, salt, peber og timian over det. Gnid (eller pensl) gerne olien over halloumi.
5. Bag det i 20-25 minutter. Vend en gang eller to undervejs.
6. Imens kan du røre dressing sammen
7. Skyl salat og dup det tørt
8. Kom bønner i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem tøj op og kasser så vandet
9. Skær tomater og rødløg ud i passende størrelse
10. Saml nu salaten med de bagte og friske elementer, osten og dressing.