



SALLAD

Halloumisallad med hallondijonnaise

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Fräscht med lite sallad under arbetsveckan! Detta är en helt ljuvlig sallad med stekt haloumi och härliga toner av hallon.

Manchesallad tillför en lite nötig smak och liksom spenaten innehåller mycket järn. Efter att jag pressat hallonen så spar jag kärnorna i silen och har på havregrynsgröten nästa morgon.



INGREDIENSER

Hallondijonnaise

100 g hallon
1/2 tsk dijonsenap
2 tsk honung
salt & peppar
1 dl rapsolja
1/3 citronzest

Halloumisallad

1/2 påse (ca 35g) manchesallad
1/2 päron
50 g sockerärter
1 st avokado
4 skivor halloumi
5 st hallon



GÖR SÅ HÄR

- 1 Dela sockerärtorna i hälften och koka i lättsaltat vatten ca 1 minut.
- 2 Skölj i kallt vatten och lägg i några isbitar för att behålla färg och krispighet.
- 3 Stek halloumin i en stekpanna ca 1 minut per sida så att de blir gyllenbruna.

4

Lägg manchesallad på en tallrik. Dela päronet i klyftor och lägg i ett snyggt mönster. Lägg på sockerärter. Dela avokadon och lägg på. Lägg på halloumin. Avsluta med några färska hallon och ringla över hallondijonnaisen.