VEGETARISK

Rostad sötpotatissallad med halloumi och kesoröra

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En matig sallad som funkar både som egen rätt eller som tillbehör till kött eller fisk!

INGREDIENSER

500 g sötpotatis
500 g rotselleri
1 litet huvud isbergssallad
2 nävar ruccola
10 rädisor
250 g halloumi
citronolja/olja+citronsaft
persilja
smör till stekning
flingsalt och nymalen svartpeppar

Kesoröra

1.5 dl keso
1,5 dl yoghurt
3 msk hackad rödlök
2 msk hackad persilja eller gräslök
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala sötpotatis och rotselleri och skär dem i bitar, ca 2x2 cm. Lägg dem i en ugnsform med olja, gärna teflon, salta och rosta tills de är mjuka och fått färg.

2. Skölj under tiden sallad, dela rädisor och rör ihop kesoröran. Stek halloumin i smör.

3. Låt rotsakerna svalna något. Lägg sallad på ett stort fat, fortsätt att lägga rotsaker, halloumi, rädisor, ringla över citronolja, strö över flingsalt och peppar.Servera med kesoröran och ett gott bröd!