



VEGETARISK

Rostad sötpotatissallad med halloumi och kesoröra

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



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 rucola
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 ugnform 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!