

# Halloumisalaatti

## Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Kasvikset

## Halloumisalaatti

- 1 bataatti
- 200 g halloumi juustoa
- 1 ruukku rucolaa
- 0.5 ruukkua minttua
- 1 punainen chili
- 1 limen mehu
- 0.5 rkl hunajaa
- 1 rkl öljyä
- 0.5 tl himalajansuolaa
- 1 tl mustapippuria



## Resepti työvaiheittain

Kuori bataatti ja kuutioi se pieneksi kuutioksi. Pyörittele bataattikuutioita öljyssä, mausta niitä kevyesti suolalla ja pippurilla ja paahda 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia tai kunnes bataatit ovat kypsiä. Ne saavat kuitenkin jäädä hieman napakoiksi.

Viipaloi halloumi juusto ja paista viipaleisiin kaunis väri kuumalla parilapannulla. Kuutioi paistetut viipaleet.

Sekoita kulhossa kastikkeen ainekset. Revi perään rucola ja minttu. Lisää joukkoon vielä hieman jäähtyneet bataatti- ja halloumikuutiot. Nauti!

**Soveltuu lapsille:** kyllä

**Soveltuu kasvissyöjille:** kyllä

### Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri  
Hämäläinen

### Reseptin luoja:

Santeri Hämäläinen

