

# Stegt halloumi med bærsalat og tahindressing

125 g blåbær

125 g jordbær

1 rødløg

1 lille bundt bredbladet persille

Saft af ½ citron Salt og sort peber

400 g halloumi

1 spsk. olivenolie

4 spsk. tahin

4 spsk. græsk yoghurt



**Tilbehør:** Bærsalat i en skål med jordbær i skiver, strimlet rødløg og grofthakket persille. Vend det sammen med citronsaft, og krydr med salt og peber. Skær halloumi i skiver på 1½ cm og steg et par minutter pr. side i en pande med olivenolie. Rør tahin og græsk yoghurt sammen til en dressing. Justér konsistensen med lidt vand, og smag til med salt. Servér den stegte halloumi med salat, dressing og fladbrød eller pitabrød.

Energi pr. person: 2762KJ/660Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 11,5 g.

Kulhydrat: 16 g.

Fedt: 13,2 g.