

Grillad halloumi med räkor

Räkor, basilika och rödlök blandas ihop och blir till en tilltalande välsmakande sallad. Halloumi som får vändas nå varv på grillen i kombination med salladen är en höjdare och passar utsökt som förrätt eller tillbehör.

Gör så här

Skala, dela och strimla rödlöken. Strimla basilikabladen. Häll av räkorna.

Blanda rödlök, basilika, räkor, olivolja och citronjuice. Smaka av med salt och peppar.

Skär halloumin i 1/2 cm-tjocka skivor. Stek eller grilla ostskivorna. Servera med räksalladen.

Tips

Halloumi är en cypriotisk ost gjord på fårmjök. Den har en salt och syrlig smak med en lite seg konsistens som gör den lämplig att steka och grilla. Servera till grillad eller stekt fisk samt kokt potatis.

Ingredienser

4 PORTIONER

1 liten rödlök
8 basilikablاد
1 burk räkor i lake (à 360 g)
1/2 dl olivolja
2 tsk citronjuice
1 paket halloumiost (à 250 g)