

# VECKANS FAVORITER

---

## STEKT HALLOUMI MED MUSTIG LINS-TOMATSÅS OCH SALLAD

---

Recept av: Årstiderna/  
A-S Malmgren  
Två portioner

### INGREDIENSER

#### Lins-tomatsås

100 g röda linser (avrunna och blötlagda sedan dagen innan)

1 gul lök (finhackad)

2 vitlöksklyftor (i tunna skivor)

½ grön chili (finhackad)

2 morötter (i slantar)

1 burk krossade tomater

#### Sallad

1 rödlök (finhackad)

Sallad tex romansallad

2 msk olja

1 msk vinäger

1 frp halloumi

### GÖR SÅ HÄR:

Koka linserna mjuka i ca 5-10 minuter.

Hetta upp en gryta med lite olja. Fräs gul lök, vitlök, chili och morötter i 3-4 minuter tills löken är mjuk och blank.

Häll i de kokta linserna, krossade tomater och ca 1 dl vatten. Låt sjuda i 5-10 minuter. Smaka av med salt.

Hetta upp en stekpanna och stek halloumiosten tills de får en fin stekyta.

Blanda en dressing av olja, vinäger, hackad rödlök och lite salt. Vänd ner salladen.

Lägg upp stekt halloumi på en tallrik, toppa med lins-tomatsåsen och servera salladen till.