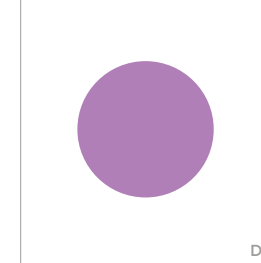




Citron- och honungssteak halloumi med tzatziki och oreganopommes

30-40 minuter



Potatis



Citron



Halloumi



Vitlöksklyfta



Gurka



Rädisor



Gräddfil



Salladsmix



Honung



Oregano

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, bakplåt, rivjärn, skålar

Skafterivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

| | 2 Pers. | 4 Pers. |
|---------------|---------|---------|
| Potatis | 500 g | 1000 g |
| Citron | 1 st | 2 st |
| Oregano | 0,5 g | 1 g |
| Halloumi 7) | 200 g | 400 g |
| Vitlöksklyfta | 1 st | 2 st |
| Gurka | 1 st | 1 st |
| Rädisor | ½ påse | 1 påse |
| Gräddfil 7) | 75 g | 150 g |
| Salladsmix | 1 påse | 1 påse |
| Honung | 25 g | 50 g |

Salt*, Peppar*, Olivolja* efter smak & behov

*Skafterivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

| | Per 100 g | Per portion 590 g |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| Energi | 457 kJ/109 kcal | 2696 kJ/645 kcal |
| Fett | 5 g | 30 g |
| Varav mättat fett | 3 g | 17 g |
| Kolhydrat | 10 g | 62 g |
| Varav sockerarter | 3 g | 19 g |
| Protein | 5 g | 30 g |
| Fiber | 1 g | 5 g |
| Salt | 0,4 g | 2,4 g |

Allergener

7) Mjölk

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2020-V45



Rosta pommes

Sätt ugnen på 240°C/220°C varmluft. Skär **potatis** i 0,5 cm tunna pommes. Riv **citronzest** och dela **citronen** i klyftor.

Lägg pommesen på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olivolja***. Strö över **oregano** [½ paket, 2 pers], **citronzest**, en nypa **salt*** och **peppar***.

Blanda runt och rosta i ugnen i 25-30 min, eller tills pommesen är gyllene.

VIKTIGT: Glöm inte att skrubba citronen innan du river zesten.



Blanda sallad & tzatziki

Blanda **gräddfil** [½ paket, 2 pers], **vitlök** och **gurka** i en skål, och krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.

Blanda **rädisor**, **salladsmix**, en skvätt **citronjuice** och **olivolja*** i en skål.

Hello honung!

Genom att steka honungen kommer den att karamelliseras och få en mörkare färg, vilket gör smaken mer intensiv. I hop med syrlig citron får du en riktig smakupplevelse!



Blötlägg halloumi

Skär **halloumi** i två skivor per person. Lägg skivorna i en bunke med kallt **vatten** för att dra ur sältan.



Stek halloumi

Häll av vattnet från **halloumiskivorna** och dutta torra med hushållspapper när det återstår 5 min av pommesens tillagningstid.

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme och stek **halloumiskivorna** i ca 2 min på varje sida tills de är gyllene.

Ringla över **honungen** och en skvätt **citronjuice** när 1 min återstår, och vänd skivorna så de täcks.



Förbered grönsaker

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Riv **gurka** och pressa ur vätskan med händerna och lägg i en skål.

Kvarta **rädisor** [½ påse, 2 pers].



6. Servera

Fördela **oreganopommes**, **citron-** och **honungsstekt halloumi** och **sallad** mellan era tallrikar.

Servera med **tzatziki** och **citronklyftor** vid sidan av.

Smaklig måltid!