

Halloumi i pestosås

Recept för fyra personer.

Ingredienser

Halloumi	300 g
Lök	2 st
Vitlök	4 klyftor
Rapsolja	1 msk
Matlagingsgrädde 15 %	1,5 dl
Mellanmjölk	2 dl
Körsbärstomater	280 g
Citron	1 st

Salt, svartpeppar, torkad basilika, redning

Peston

Färsk basilika	1 tsk
Persilja	½ msk
Solrosfrön, torkade	1 msk
Vitlök	1 klyfta

Salt, svartpeppar

Rapsolja

Så här gör du

Mixa alla ingredienser till peston och tillsätt lite rapsolja i taget.

Dela tomaterna. Skär halloumin i bitar och stek dem i rapsolja tills de fått en gyllenbrun färg. Ställ åt sidan. Hacka och stek lök och vitlök. Tillsätt grädde, mjölk och pesto. Låt det få ett uppkok, därefter reder du av och smakar av med salt och peppar.

Tillsätt halloumin och tomaterna i såsen och låt dem bli genomvarm.