

Letnia sałatka z chrupiącym ryżem, arbuzem i serem halloumi

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na chrupiący ryż

1 szt	Szklanka ugotowanego ryżu (najlepiej długoziarnisty lub basmati)
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Grill do warzyw mieszanka przyprawowa

Na sałatkę

200 g	Ser halloumi
0.5 łyżeczki	Grill do warzyw mieszanka przyprawowa
200 g	Arbuz
1 szt	Duży ogórek
150 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Główka sałaty rzymskiej lub lodowej
	Świeża mięta lub natka pietruszki do dekoracji (opcjonalnie)

Na dressing

3 łyżki	Oliwa z oliwek extra virgin
2 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżeczka	Miód
1 łyżeczka	Musztarda Dijon
	Świeże zioła według uznania (koperek, tymianek, pietruszka, mięta)
	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. W dużej misce wymieszaj ugotowany ryż z oliwą i przyprawą Grill. Rozłóż ryż cienką warstwą na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Piecz przez 20–25 minut, mieszając co około 10 minut, aż ryż stanie się złocisty i chrupiący. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do całkowitego ostygnięcia — stanie się jeszcze bardziej chrupiący.
3. Pokrój halloumi w plastry o grubości 1 cm i oprósz przyprawą Grill. Rozgrzej patelnię grillową lub zwykłą na średnim ogniu i smaż ser przez 2–3 minuty z każdej strony, aż będzie złocisty i miękki.
4. Pokrój arbuza w kostkę, posiekaj sałatę, przetnij pomidorki koktajlowe na pół, a ogórka pokrój w półplasterki. W małej miseczce dokładnie wymieszaj oliwę, sok z cytryny, miód, musztardę, sól i pieprz. Spróbuj i dopraw cytryną lub miodem wedle uznania.
5. Umieść sałatę w dużej misce. Dodaj arbuza, ogórka i pomidorki. Polej sosem i delikatnie wymieszaj. Na wierzchu ułóż grillowany halloumi i posyp chrupiącym ryżem.

