# 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.