

Könnyed nyári saláta görögdinnyével és grillezett halloumi sajttal

25–30 Perc

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

A ropogós rizshez

1 csésze	Főtt rizs (lehet hosszú szemű vagy basmati)
2 ek	Olívaolaj
1 tk	Grill Zöldség fűszerkeverék

A salátához

200 g	Halloumi sajt
0.5 tk	Grill Zöldség fűszerkeverék
200 g	Görögdinnye
1	Kígyóuborka
150 g	Koktélparadicsom
1 fej	Római vagy jégsaláta

Az öntethez

3 ek	Extra szűz olívaolaj
2 ek	Citromlé
1 tk	Méz
1 tk	Dijoni mustár
	Friss zöldfűszerek ízlés szerint (kapor, kakukkfű, petrezselyem, menta)
	Só, bors ízlés szerint

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra. Egy nagy tálban keverjük össze a főtt rizst az olívaolajjal és a Kotányi Grill Zöldség fűszerkeverékkel. Terítsük szét vékony rétegben egy sütőpapírral bélelt tepsiben.
2. Süssük 20–25 percig, 10 percenként átkeverve, míg a rizs aranybarna és ropogós nem lesz. Hagyjuk teljesen kihűlni – ilyenkor lesz igazán ropogós.
3. A halloumi sajtot vágjuk kb. 1 cm vastag szeletekre, majd hintsük meg a Kotányi Grill Zöldség fűszerkeverékkel. Egy serpenyőt melegítsünk fel közepes lángon, és süssük meg a sajtszeleteket oldalanként 2–3 percig, míg szép aranybarnák nem lesznek.
4. Közben kockázzuk fel a görögdinnyét, vágjuk cikkekre az uborkát, felezzük el a koktélparadicsomokat, és tépkedjük darabokra a salátát. Egy kisebb tálban keverjük össze az öntet hozzávalóit.
5. A salátaleveleket rendezzük egy nagy tálba, adjuk hozzá a dinnyét, uborkát és paradicsomot. Locsoljuk meg az öntettel, majd óvatosan forgassuk össze. A tetejére tegyük a grillezett halloumit, és szórjuk meg a ropogós rizzsel.

TIPP: A díszítéshez használhatunk friss mentát, petrezselymet, kaprot ízlés szerint