

Salată de Vară cu Orez Crocant și Brânză Halloumi

— Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 200°C. Într-un bol mare, amestecă orezul gătit cu uleiul de măsline și condimentele Kotányi. Întinde amestecul într-un strat subțire pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
2. Coace timp de 20–25 de minute, amestecând din când în când (aproximativ la fiecare 10 minute), până când orezul devine auriu și crocant. Scoate din cuptor și lasă-l să se răcească complet – se va face și mai crocant pe măsură ce se răcește.
3. Taie brânza halloumi în felii de aproximativ 1 cm grosime și condimenteaz-o cu amestecul Kotányi. Încălzește o tigaie grill sau una normală la foc mediu și rumenește feliile de brânză timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până devin aurii și moi.
4. Taie pepenele în cuburi, rupe salata, taie roșiile cherry în jumătăți și castravetele în semiluni. Într-un bol mic, amestecă bine ingredientele pentru dressing: ulei de măsline, suc de lămâie, miere, muștar, sare și piper. Gustă și ajustează sucul de lămâie sau mierea, după preferință.
5. Așază salata într-un bol mare. Adaugă pepenele, castravetele și roșiile cherry. Toarnă dressingul deasupra și amestecă ușor. La final, adaugă feliile de halloumi la grătar și presară orezul crocant deasupra.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru orezul crocant:

1 Cană	Orez gătit (de preferat cu bob lung sau basmati)
2 linguri	Ulei de măsline
1 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare

Pentru salată:

200 g	Brânză halloumi
0.5 linguriță	Grill grătar amestec de asezonare
200 g	Pepene roșu
1	Castravete mare
150 g	Roșii cherry
1	Salată verde (romaine sau iceberg)
	Mentă proaspătă sau pătrunjel, pentru decor (opțional)

Pentru dressing:

3 linguri	Ulei de măsline extravirgin
2 linguri	Suc de lămâie
1	Miere
1 linguriță	Muștar Dijon
	Verdețuri proaspete, după preferință (mărar, cimbru, pătrunjel, mentă)
	Sare și piper, după gust