

Літній салат з хрустким рисом та сиром халумі

— хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

Для хрусткого рису:

1 склянка	Звареного рису (краще довгозернистий або басматі
2 ст.л.	Оливкової олії
1 ч.л.	Суміш пряних трав

Для салату:

200 г	Сиру халумі
0.5 ч.л	Томати з травами та оливками
200 г	Кавуна
1	Огірок
150 г	Помідорів чері
200 г	Салату айсберг
	Свіжа м'ята або петрушка для прикраси (за бажанням)

Для заправки:

3 ст.л.	Оливкової олії
2 ст.л.	Лимонного соку
1 ч.л.	Меду
1 ч.л.	Діжонської гірчиці
	Свіжі трави за бажанням (кріп, чебрець, петрушка, м'ята)
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок

Приготування

1. Розігріти духовку до 200°C. У великій мисці змішати зварений рис з оливковою олією та "Сумішшю пряних трав" від Kotányi. Викласти рис тонким шаром на деко, застелене пергаментом.
2. Запікати 20–25 хвилин, періодично помішувати (приблизно кожні 10 хвилин), до утворення золотистої скоринки. Вийняти з духовки й дати повністю охолонути — під час охолодження рис стане ще хрусткішим.
3. Нарізати сир халумі скибками завтовшки 1 см і приправити спеціями. Розігріти гриль-сковороду (або звичайну) на середньому вогні та обсмажувати халумі по 2–3 хвилини з кожного боку — до утворення золотистої скоринки й м'якості.
4. Нарізати кавун кубиками, подрібнити салат, розрізати помідори навпіл, а огірок — півмісяцями. У невеликій мисці збити оливкову олію, лимонний сік, мед, гірчицю, сіль і перець до однорідності. За потреби відрегулювати смак — додати ще лимонного соку або меду.
5. У велику салатну миску викласти листя салату, додати кавун, огірок і помідори. Полити заправкою та обережно перемішати. Зверху викласти халумі й посипати хрустким рисом.
   Смачного!