

Sałatka z soczewicy z pieczonymi warzywami i grillowanym serem halloumi



Składniki

puszki soczewicy
opakowania sera
halloumi
korzeni pietruszki
marchewki
średniej wielkości cukinie
główki czosnku
pęczki natki pietruszki
cytryny
Tabasco
garlic do smaku
gałązek świeżego
tymianku
oliwa z oliwek
sól
pieprz

Opis wykonania

Sałatka z soczewicy, sera halloumi i pieczonych warzyw z dodatkiem Tabasco.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 160 stopni.

Korzenie marchewki i pietruszki obierz i pokrój cienko w talarki lub paski.

Cukinię przekrój na pół (jeśli jest zbyt dojrzała usuń gniazda nasienne), pokrój w półksiężycy, grubości ok. 0,5 cm.

Warzywa przełóż do dużej formy wyścielonej papierem do pieczenia, dodaj czosnek w łupinach.

Odrobinę posól, polej oliwą z oliwek i posyp drobno posiekanym świeżym tymiankiem.

Warzywa piecz ok 35-40 minut do zmięknięcia i zarumienienia.

Przez 30 minut grzej góra - dół, ostatnie 5-10 minut piecz w termoobiegu.

Wyjmij do lekkiego przestygnięcia.

Upieczony czosnek obierz z łupin, rozgnieć widelcem, przełóż do naczynia w którym będziemy blendować sos, dodaj 10 łyżek oliwy z oliwek, sok z połowy cytryny, całość zblenduj na jednolitą masę, dopraw Tabasco garlic, solą i pieprzem.

Ser halloumi pokrój na 0,5 cm plastry i lekko zgrilluj na każdej ze stron.

Soczewicę odcedź na sitku, przełóż do miski dodaj lekko ciepłe warzywa, posiekaną natkę pietruszki.

Całość wymieszaj i ewentualnie dopraw do smaku solą i pieprzem.

Na wierzchu sałatki ułóż grillowane plastry sera. Smacznego!