Przepyszna sałatka z halloumi i dodatkami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 15 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 380 kcal \ B-14 g \ T-29 g \ W-15 g \ BŁ-4 g

Składniki

- ✓ rukola – 2 garście (40 g)
- ✓ roszponka – 2 garście (40 g)
- ✓ oliwa – 2 łyżki (20 g)
- ✓ sok z cytryny – 1 łyżka (6 g)
- ✓ halloumi – 1/2 kostki (110 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 2 garście (200 g)
- ✓ awokado – 1/2 sztuki (70 g)
- ✓ granat – 2 łyżki (40 g)
- ✓ borówki – 1 garść (60 g)
- ✓ krem balsamiczny – 5 g
- ✓ sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie

1. Halloumi zgrillowuj na patelni.

2. Rukolę i roszponkę umyj, ułoży na talerzach. Pomidorki poprzekrajaj, awokado pokój na kawałki i poukłada na sałacie. Dorzuci borówki i pestki granatu. Sok z cytryny wymieszaj z oliwą i skropi sałatkę. Na wierzchu ułóż plastry halloumi, polej kremem balsamicznym.

3. Ewentualnie dopraw solą i pieprzem.

Źródło: https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/przepyszna-salatka-z-halloumi-i-dodatkami/