

## Tomatsalat med basilikum og stegt halloumi



2 personer



20 minutter



Juli 2025

### Ingredienser:

- 200 gr halloumi - eller grillost
- 3-400 gr tomater efter eget valg
- 1 stort rødløg
- olivenolie
- balsamicoeddike
- frisk basilikum
- forårsløg
- salt/peber

### Tilbehør:

- Baguette/brød på siden

Skyl tomater, forårsløg og basilikum. Jeg har brugt både blommetomater og store tomater for lidt forskellig tekstur og kontrast. Hak forårsløg og nip blade af basilikum. Skær rødløg i både og slice dem.

Steg din halloumi/grillost på en brandvarm pande, der er smurt med olie. Den må endelig ikke sejle i fedtstof - ellers får du ikke den gode, ristede overflade på osten.

Anret: Fordel tomater på et fad, så forårsløg, rødløg, ost og basilikum. Dryp med masser af olivenolie, og et skvæt balsamicoeddike, hvorefter du giver det hele godt med salt og peber.

Nyd med et godt stykke brød på siden.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på  
[www.mamabrown.dk](http://www.mamabrown.dk)

# champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

