

Halloumi stroganoff

Halloumi stroganoff är en god och snabb vegetarisk variant på klassikern korv stroganoff. Här är vårt bästa recept som älskas av såväl stora som små!

Ingredienser

4 portioner

- 400 g halloumi
- 1 msk olja
- 1 st gul lök, hackad
- 1 msk tomatpuré
- 1 msk fransk senap
- 400 g krossade tomater med örter
- 1 dl vatten
- 1 dl grädde
- Salt och peppar

Servering

- 3 dl ris
- sallad

Så här gör du

30 minuter

1. Koka riset enligt anvisningen på förpackningen. Skär halloumin i strimlor. Hetta upp olja i en stekpanna och bryn halloumin hastigt runt om.
2. Tillsätt lök, vitlök och tomatpuré. Stek under omrörning någon minut. Akta så inte osten smälter.
3. Tillsätt senap, krossade tomater, vatten och grädde. Låt sjuda ca 5 min. Smaka av med salt och peppar.
4. Servera halloumi stroganoffen med ris och sallad.
5. Ät och njut!

