

# Förrett 2023: Halloumivåffla (6pers)

## Du behöver:

### Halloumivåffla:

3pkt Halloumi (ca600gr)

3msk potatismjöl

### Topping 1

3dl delade körsbärstomater

1 röd paprika

2st vitlöksklyftor

1-2msk olivolja

1msk balsamicovinäger

½ kruka basilika

2pkt bacon

1 röd lök

Krispiga gröna salladsblad (servering)

### Topping 2

1 grönt äpple

knippe rädisor

200gr färskost naturell

3-2msk riven pepparrot

Dillkvistar (garnering)

## Gör så här:

### Halloumivåffla (1st våffla/pers)

Riv halloumi grovt på ett rivjärn. Pudra över potatismjölet och blanda väl.

Fördela den rivna halloumin i ett varmt våffeljärn och gräddas tills gyllne.

### Tomattapenad och bacon topping

Blanda tomater, paprika och vitlök med 1msk olivolja, baka i ugnen i 225grader tills de blivit mjuka och börja få mörka kanter (ca 30min).

Mixa med olivolja, balsamicovinäger, smaka av med salt och peppar.

Strimla ner basilikan och rör om.

Knaper stek bacon.

Strimla rödlöken tunt.

### Färskost topping

Blanda färskost med pepparrot. Smaka av med en nypa salt. Tärna äpplet fint och skiva rädisorna tunt.

### Servering:

Servera en våffla per person antingen med de båda toppingarna eller servera toppingarna i serverings skålar/fat på sidan om á la tacostyle. Så kan var och en komponera sin egen våffla.

---

Förrätten är glutenfri