

# Tärnad halloumi i mustig sås 1 portion

Ingredienser:

1 bit	halloumi
1	liten gul lök
1 dl	creme fraiche
1 dl	vispgrädde
0.5 dl	mjök
2 msk	kinesisk soja
1 tsk	sambal oelek
1 msk	chilisås
2 skivor	soltorkade tomater, strimlade
1 tsk	rödavinbärsgele (eller några röda vinbär/lingonsylt/lingon)
	Smör till stekningen av halloumitärningarna

Jasminris

Valfritt bröd samt smör



Gör så här:

1. Tärna halloumin och stek dessa lagom så att det blir lite stekyta
2. Hacka och stek löken.
3. Vispa ihop ingredienserna till såsen och koka ihop en stund.
4. Lägg i de stekta halloumitärningarna i såsen.

Detta kan göras klart innan för att sedan värmas precis innan gästerna kommer medan du kokar jasminriset.

Servera med en valfri sallad och bröd.

För mera sting, ställ fram mera Sambal oelek!