



VEGETARISK

Halloumi stroganoff

Kock: **Mats Westergren** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Har du testat min vegetariska variant av stroganoff med halloumi än? Jag tycker om att servera den med en syrlig yoghurt till. I den använder jag torkad mynta och även lite limesaft.



INGREDIENSER

2 msk smör
2 msk extra virgin olivolja
400 g halloumi
1 st gul lök, skivad
4 st finhackade vitlöksklyftor
0,5 st finhackad röd chili
200 g skivade champinjoner
1 msk paprikapulver
1 msk lökpulver
3 msk tomatpuré
1 st tärning grönsaksbuljong
5 dl matlagingsgrädde
2 msk vitvinsvinäger
2 dl fint skuren gräslök
1 dl hackad färsk persilja
1-2 tsk mörk soya
salt
nymalen svartpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär halloumi i centimetertjocka stavar. Fräs den sedan i olja så den får fin färg runt om. Ställ åt sidan.
- 2** Fräs gul lök, vitlök och chili i smör i en stor stekpanna. Den gula löken skall bli mjuk. Tillsätt champinjonerna och låt de få färg.
- 3** Rör ner tomatpuré, paprikapulver och lökpulver. Fräs i ytterligare några minuter. Häll på grädden, vitvinsvinägern och grönsaksbuljongtärningen. Låt sjuda tills såsen är smidig och simmig ? inte för tunn och inte för stabbig. Vänd ner halloumin tillsammans med gräslöken och persiljan. Häll på soya om du vill ha den mörkare i färgen. Smaka av med salt och peppar.
- 4** Servera med kokt basmatiris och myntayoghurt!