

Sałatka z serem halloumi i grillowanymi warzywami

Składniki

25 g	szpinak
25 g	roszponka
80 g	cukinia
80 g	burak
80 g	marchewka
80 g	papryka
120 g	ser halloumi
30g	orzechy włoskie
90 g	chleb żytni
50 ml	ocet balsamiczny
30 ml	syrop klonowy
20 g	oliwa z oliwek
	słodka papryka
	oregano

Przygotowanie:

1. [Grill ogrodowy](#) rozgrzewamy do 170 stopni. Cukinię i obranego buraka kroimy w półplasterki. Paprykę i obraną marchewkę w paski. Warzywa marynujemy w oliwie z przyprawami – słodką papryką i oregano.
2. Wszystko przekładamy do kosza [akcesoria do grilla na warzywa](#). Grillujemy przez około 20 minut, co jakiś czas mieszając.
3. Ser halloumi kroimy w plastry i grillujemy na płycie na około 5 minut przed końcem przyrządzania warzyw. Na płycie delikatnie prażymy posiekane orzechy włoskie. Na [ruszt do grilla](#) pieczywo – po minucie z każdej strony.
4. W międzyczasie przygotowujemy sos do sałatki z serem halloumi. W rondelku podgrzewamy ocet balsamiczny połączony z syropem klonowym – do momentu zredukowania sosu (aż będzie ciemniejszy i osiągnie gęstą konsystencję).
5. Gdy wszystkie składniki mamy gotowe, komponujemy sałatkę z grillowanym serem halloumi. Na mieszance roszponki i szpinaku układamy grillowane warzywa i ser. Całość posypujemy orzechami i polewamy sosem. Sałatkę z grillowanym serem halloumi podajemy z pieczywem.

