



Grillet burger med peberfrugt og halloumi

Grillet rød peber, smeltet halloumi, pesto og masser af salat. Server med kogte majs, rå grøntsagsstave eller nachos.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

4 boller

1 pakke halloumi

2 store **rød peber**frugt

1 stort **løg**

1 bønne pesto (eller lav en selv med **persille**, hvidløg, mandler, ost og olie)

250 g blandet **salat**

2 spsk mayo

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Vask peberfrugterne, flæk dem og fjern stilk og kernehus.
- 2 Pil løget, fjern top og bund og skær i ringe.
- 3 Vask salaten og lav evt. pesto hvis du skal lave den selv.
- 4 Klargør dit tilbehør (varm nachos med lidt salsa og revet ost over, klargør grøntsagsstave eller kog majscolber).
- 5 Varm en grillpande op.
- 6 Flæk bollerne og rist dem. Sæt til side.
- 7 Grill peberfrugterne godt på hver side så de får lidt sorte pletter. Sæt til side men hold dem varme.
- 8 Skær halloumi-osten i skiver og grill dem og løgringene 3-4 minutter på hver side.
- 9 Kom en god skefuld pesto på underbollen. Kom en stor håndfuld salat på, derefter en skive grillet halloumi, grillet peberfrugt og evt lidt grillet løgringe. Kom mayonnaise på overbollen og læg den på. Server med lidt varme nachos, rå grøntsagsstave eller kogte majscolber.

