KIKKOMAN

Pitabrød med grillet halloumi

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.263 kJ / 780 kcal

Fedt: **49 g** Protein: **34 g**
Kulhydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	pitabrød
200 g	halloumi
0,5 spsk.	timian
0,5 spsk.	oregano
1 spsk.	olivenolie
1	avocado
0,5	grøn peberfrugt
0,5	lang agurk
20 g	frisk spinat
Sauce:	
2 spsk.	græsk yoghurt
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
2 spsk.	citronsaft
1 spsk.	olivenolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 spsk. græsk yoghurt - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **2 spsk.** citronsaft - **1 spsk.** olivenolie - **2** pitabrød
Bland ingredienserne til saucen og fordel saucen i pitabrødene.

Step 2

200 g halloumi - **0,5 spsk.** timian - **0,5 spsk.** oregano - **1 spsk.** olivenolie
Skær halloumien i to halvdele, gnid osten med olivenolie og krydderurter, og steg den på begge sider på en grillpande.

Step 3

1 avocado - **0,5** grøn peberfrugt - **0,5** lang agurk - **20 g** frisk spinat
Fyld pitabrødene med spinat, snittede grøntsager og grillet halloumi.