

HALLOUMI PÅ 40 SÄTT

RECEPT & TIPS FRÅN FONTANA



FONTANA

— EST. 1978 —

Recept

1. Grundtips!
2. Festbröd med oliver, Halloumi och saltorkade tomater
3. Fetaostknyten
4. Grillad Halloumi i pitabröd
5. Stek osten
6. Hamburgare toppad med halloumi och tzatziki
7. Halloumiburgare på Jessicas vis
8. Grillad Halloumi med vattenmelon
9. Halloumi med ditt favoritbröd
10. Halloumigryta med linser
11. Halloumipiroger
12. Halloumisallad med tonfisk och bönor
13. Krydda
14. Lammfärsbullar med halloumi
17. Servera kallt
15. Stroganoff
16. Halloumi-strössel
18. Grönare Halloumiburgare
19. Sallad med halloumi och granatäpple
20. Tomatsoppa med saltorkade tomater och halloumi
21. Wraps med Halloumi och Tzatziki
22. Bougiourdi – ugnsbakad halloumi, fetaost och graviera
23. Chili-marinerad halloumiburgare med citrusdressing
24. Halloumikroetter med saltorkade tomater
25. Zucchini-fritters med Halloumi
27. Brunchmackan
28. i salladen
29. Rivjärnet
30. Barnfamilj-halloumitips
26. "Tandpetaren"
31. Pizza med Halloumi
32. Riv Halloumi på pizzan!
33. Pizza med lammfärs och halloumi
34. Moussaka vegetarisk
35. Halloumi-spett
36. Halloumi Kleftiko – Sällskapshalloumi
37. Halloumi-fries
38. Wrap med halloumi-fries
39. Snabba pastan med riven Halloumi
40. Kokt halloumi på bröd

Visste du att

VI FIRAR 40 ÅR

– Fontana en smakresa sedan 1978

I Grekland, och i vårt hemland Cypern, är maten och gemenskapen en mycket viktig del av livet. Vi brukar säga att det ska vara enkelt att dela det goda – och utifrån den grunden har också Fontana vuxit sig starkt sedan starten 1978.

När Frixos Papadopoulos, Fontanas grundare, flydde från Cypern till Sverige för över 40 år sedan, hade han ingen aning om vilket härligt inflytande han skulle få på sitt nya hemlands invånares matvanor. Att just han skulle bli den som lärde svenskarna äta sin absoluta favoritost; den gnissliga osten halloumi. Och att det skulle leda till att Sverige blivit det land – förutom Cypern – där man äter mest halloumi i världen!

I år fyller Fontana 40 år. Och Frixos och hans fru Maros arbete går idogt vidare – att få tillföra nya smak- och matupplevelser till sitt nya hemlands invånare. Med glödande passion och maximal matglädje gör vi på Fontana därför vårt bästa för att sprida det grekiska generösa och opretentiösa sättet att äta och umgås runt mat. Samtidigt vill vi förenkla för alla som söker hållbara, hälsosamma, genuina och goda livsmedelsprodukter av bästa och godaste sort från våra hemtrakter runt Medelhavet.

Halloumi tillverkas traditionellt på Cypern av en blandning av ko-, får- och getmjölk. Varje ost viks för hand på mitten och lite mynta och havssalt tillsätts. Osten har en speciell, lite gummiaktig karaktär och kan ätas som den är, eller stekas.

För att fira vår 40-årsdag har vi samlat våra 40 bästa recept med halloumi i den här foldern. Varsågod att njuta av Cyperns egen nationalost!

Kali orexi!

Halloumi är Cyperns nationalost och har anor från 1400-talet så det är inte konstigt att den blivit en nationell symbol och stolthet. Under varma sommardagar, som det ofta är på Cypern, så äts halloumi som den är tillsammans med vattenmelon, svarta oliver och en bit lantbröd. Variationsmöjligheterna för halloumi är oändliga.



1. Grundtips!

Halloumi har en speciell sälta och passar därför utmärkt till både sylrigt och sött. Du kan äta den varm eller kall.

SÅ HÄR STEKER DU HALLOUMI

Det enklaste sättet att tillaga halloumi är att steka skivor i en torr non-stick stekpanna. Torka av osten med hushållspapper innan du steker den väl upphettad stekpanna. Du behöver ha ytterst lite olja och osten får en härligt gyllene frasig utsidan medan insidan blir mjuk.



SÅ HÄR UGNSBAKAR DU HALLOUMI

Halloumi är också god bakad – lägg skivor i en ugnssäker form och häll på lite olivolja och örter eller kryddor. Grädda i cirka 10–15 minuter i 200°C/varmluft 180°C. Halloumi suger upp smakerna medan rätten ugnsbakas, en mycket enkel och snabb rätt att laga till. Halloumi passar även utmärkt att gratinera med, där du vanligtvis använder annan ost.

SÅ HÄR GRILLAR DU HALLOUMI

Bäst är att torka av halloumin och sedan gnida utsidan med lite olja och grilla den sedan snabbt över en mycket varm grill för att förhindra att den fastnar på grillgallret. Det går utmärkt att lägga till kryddor innan du grillar för en extra smakupplevelse.

TIPS: Det smarta halloumi-tricket går ut på att du inte skivar halloumi. Eftersom halloumi-ostar säljs dubbelvikta ska du leta upp vecket och bryta upp osten i två platta bitar. Då håller den ihop när du grillar den. Mycket smart!

SÅ HÄR KOKAR DU HALLOUMI

Halloumi kan kokas mjuk och ätas varm. Du kokar halloumi i vatten i cirka 10–15 minuter och du kan sedan äta den tillsammans med bröd, olivolja, oliver eller läggas tärnad direkt i soppor och grytor.





Ett gott matigt och smakrikt bröd med oliver, saltorkade tomater, mynta och halloumi. Perfekt till sommarfrukosten, buffén eller till sillen!

2. Festbröd med oliver, Halloumi och soltorkade tomater

INGREDIENSER TILL 2 SMÅ BRÖD ELLER 1 STORT

DEG

- 12–13 dl vetemjöl special
- 50 g jäst
- 5 dl vatten 37°C
- 2 msk Fontana Olivolja Original Extra Virgin
- 1 msk salt

FYLLNING

- 2 dl grovhackande Fontana Kalamonoliver
- 1 pkt Fontana Halloumi Original
- 1,5 dl grovhackad Fontana Soltorkade tomater
- 1 dl hackad mynta

GÖR SÅ HÄR

Häll ned ljummet vatten i en bunke eller matberedare/hushållsassistent. Smula ner jästen och blanda ut. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och knåda i cirka 10 min (5 min om matberedare/hushållsassistent används).

Täck över degen med en handduk och låt jäsa i 1 timme. Under tiden tärnas halloumi i små fyrkanter, soltorkad tomat hackas och blandas med myntan (till fyllningen). När degen jäst klart, stjälp upp degen på mjölat bakbord. Knåda lätt och blanda i fyllningen i degen. Tillsätt mer mjöl om det behövs.

Forma degen till 2 runda limpor eller till ett stort bröd. Lägg dem på smord plåt och låt jäsa i cirka 40–50 min, eller till dubbel storlek. Sätt ugnen på 200°C. Grädda längst ned i ugnen cirka 30–40 min.



TIPS

Filodegsknyten går bra att frysa. Lägg knytena i folieformar, utan att grädda dem, för tillagning vid ett senare tillfälle. Tag dem direkt ur frysen och grädda i 30–35 minuter i 180°C.

3. Fetaostknyten

INGREDIENSER TILL CIRKA 25 ST

1/2 paket Fontana Fildodeg
2 pkt Fontana Halloumi Original, riven
2 pkt Fontana Feta Original, smulad
1 dl mynta eller basilika
2 ägg
2 msk mjölk

OLIVOLJESMÖR

0,25 dl Fontana Olivolja Original Extra Virgin
30 g smör

GÖR SÅ HÄR

Vispa ihop ägg och mjölk. Rör ned myntan, den rivna halloumin och den smulade fetaosten.

Lägg ut de färdigskurna filodegsplattorna och pensla dem med olivoljesmöret. Lägg lite av fyllningen i ena kortändan och vik ihop till en trekant. Placera alla knyten i en smord, ugnssäker form och pensla med olivoljesmöret.

Grädda i 20–25 minuter i 200 grader.

Det går bra att frysa de färdiga filodegsknytena och grädda när de ska användas.

4. Grillad Halloumi i pitabröd

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

4–6 st pitabröd
400 g Fontana Halloumi Original
3 st tomater, skivade
citronsaft
1 st rödlök, skivad
Fontana Olivolja Original Extra Virgin
oregano, torkad eller färsk
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

Skär halloumin i skivor, torka väl med hushållspapper och grilla eller stek tills skivorna är gyllenbruna. Grilla pitabrödet en minut på varje sida, eller rosta det i brödrosten.

Dela bröden på mitten eller skär i fyra delar och skär upp det försiktigt med en kniv. Droppa i lite olivolja och citron och fyll med halloumi- och tomatskivor. Salta och peppra och tillsätt några droppar citron och olivolja. Strö över oregano, ät och njut. Serveras varm direkt från grillen.

Tillagningstid 20 minuter



personalens
TIPS

5. Stek osten

*Testa att steka osten hel, helst på låg/
medelvärme i minst tjugo minuter. Skär sedan
osten i bitar. Jag lovar att den kommer att
vara så god. Måste testas! / Olle*



6. Hamburgare toppad med halloumi och tzatziki

INGREDIENSER TILL 8 HAMBURGARE

800 g nötfärs
1 st finhackad gul lök
2 st ägg
1 tsk dijonsenap
0,5 dl kolsyrat vatten
2 msk färsk eller torkad timjan
1 msk köttbuljong
3 msk ströbröd
2 dl grädde eller mjölk
salt och peppar
Fontana Olivolja Original Extra Virgin (till stekning)



TILL SERVERING

2 pkt Fontana MAX Halloumiburgare
8 st hamburgerbröd
1 frp Fontana Tzatziki
Romansallad
Skivade tomater
1st rödlök, tunt skivad
eventuellt cornichoner, kalamon- och halkidikioliver

GÖR SÅ HÄR

Finhacka löken och blanda ihop med ägg, grädde, vatten, ströbröd, senap och kryddor och låt svälla ett par minuter. Rör ned köttfärsen och forma smeten till 8 stycken jämnstora hamburgare.

Hetta upp en stekpanna med lite olivolja eller tänd grillen. Stek eller grilla hamburgarna cirka 3–4 min på varje sida tills de fått fin färg och blivit genomstekta.

Lägg hamburgarna åt sidan och stek eller grilla halloumiburgarna. Montera sedan ihop hamburgaren genom att lägga en hamburgare och en halloumiburgare på varje bröd, toppa med tomat, tunna skivor rödlök, sallad och en klick tzatziki.

Trä gärna cornichoner, kärnfria Kalamon- och Halkidiki-oliver på ett bambuspett och stick det genom bröden och burgarna så att de håller ihop vid servering.

7. Halloumiburgare på Jessicas vis

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

2 pkt Fontana MAX Halloumiburgare,
8 st halloumiburgare

PICKLAD LÖK

2 rödlökar
1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten

DRESSING

3 dl Fontana Äkta grekisk yoghurt
1 msk dijonsenap
1 msk Fontana Tahini
6 st saltorkade tomater,
Fontana saltorkade tomater i olja
1 msk finhackad timjan
1 vitlösklyfta
1 krm tabasco
1 krm salt & 1 krm svartpeppar

TIPS

Använd ett kaffefilter
att servera burgare i för
att undvika kladd.

TILL SERVERING

huvudsallad
2 st tomater
2 st avokado
Toastbröd
Fontana Olivolja Extra Virgin original
till stekning

GÖR SÅ HÄR

Picklad lök: Skiva rödlöken så tunt du kan i ringar och lägg i en glasburk. Koka upp ättika, vatten och socker. Häll över den varma ättikslagen och låt det dra tills servering.

Dressing: Pressa ned vitlöken i en skål. Tillsätt salt, peppar, tabasco, tahini, timjan, hackade saltorkade tomater (häll av oljan) och dijonsenap. Blanda runt och ha i yoghurt och rör ihop till en dressing.

Hetta upp en stekpanna och stek halloumiburgarna på medelvärme cirka 1–2 minuter på varje sida så de får fin färg och är helt varm och mjuk hela vägen igenom.

Skiva tomater och avokado. Skölj salladen och ta av hela salladsblad.

Bred dressing på bröden i både botten och i locket. Lägg på ett salladsblad, skivor av tomat och avokado. Lägg på 1–2 skivor halloumi, toppa med den picklade rödlöken och locket.



A top-down view of a dish featuring grilled halloumi cheese, watermelon slices, and fresh mint leaves. The halloumi is cut into rectangular pieces and shows distinct grill marks. The watermelon is cut into triangular wedges. The entire dish is served on a grey, textured plate. In the background, another plate with similar ingredients and a skewer of olives are partially visible.

8. Grillad Halloumi med vattenmelon

INGREDIENSER

1 pkt Fontana Halloumi Original
1 st medelstor vattenmelon
1 näve färsk mynta
Fontana Olivolja Extra Virgin
Nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Skiva halloumi och vattenmelon i lagom stora skivor. Grilla halloumi och lägg på fat med skivad vattenmelon och färsk mynta. Avsluta med att ringla över lite olivolja och svartpeppar.

9. Halloumi med ditt favoritbröd

(förslagsvis pita, ciabatta eller hamburgerbröd)

INGREDIENSER

Valfritt bröd

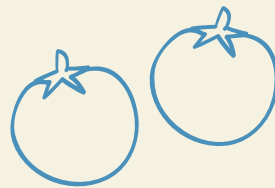
Fontana Olivolja Original Extra Virgin

Stekt Fontana Halloumi Original

Skivad tomat

Skivad röd lök

Färsk basilika



GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200°C. Värm brödet i cirka 2 minuter.

Ta ut det och dela det på hälften. Ringla över olivolja.

Stek halloumin i skivor och lägg sedan i brödet tillsammans med tomat, röd lök och några basilikablåd.





10. Halloumigryta med linser

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

2 msk smör
1 st gul lök
2 st morötter
2 st vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
1 msk ketchup
2 msk Fontana Bruschetta saltorkad tomat
2 burkar krossade tomater
1 dl vispgrädde
1 dl vatten
1 grönsaksbuljongtärning
1 dl röda linser
2 krm vitpeppar
1 tsk tabasco
2 pkt Fontana Halloumi Original
Kokt potatis till servering

GÖR SÅ HÄR

Skala och hacka morötter, lök och vitlök i småbitar. Fräs i smör tills löken är genomskinlig.

Tillsätt tomatpuré och ketchup och fräs i ytterligare en halv minut. Tillsätt bruschetta, krossade tomater, grädde, vatten, buljong, linser, peppar och salt. Koka tills linserna är mjuka, cirka 10 minuter. Rör då och då och späd eventuellt med lite extra vatten.

Skär halloumin i stavar och lägg i tomat och linssåsen, koka i 5 minuter, så allt blir varmt och halloumin blir mjuk. Smaka av med salt & peppar. Servera med kokt potatis.

11. Halloumipiroger

INGREDIENSER TILL CA 20 ST

500 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
1 dl vatten
2,5 dl Fontana Apelsinjuice
1,25 dl Fontana Olivolja Original Extra Virgin

FYLLNING

1 pkt Fontana Halloumi Original
175 g Fontana Frixos Finest™ Graviera, riven
0,5 dl färsk mynta
1 tsk bakpulver
3 st ägg
1 st ägg för pensling
svartpeppar
sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

Rör samman vetemjöl, bakpulver och salt. Häll försiktigt ned apelsinjuicen, vattnet och olivoljan. Arbeta ihop till en deg. Låt degen vila i 20 minuter.

Rör samman ingredienserna till fyllningen. Dela degen i cirka 20 st lika stora delar. Kavla ut varje degbit till en oval form. Lägg på cirka 1 msk av fyllningen och tryck ihop längs kanten.

Lägg pirogerna i en smord ugnform och pensla med ett uppvispat ägg. Strö sesamfrö över och sätt in i ugnen i 225°C i cirka 20–25 minuter eller till dess att pirogerna får en gyllenbrun färg. Fingerpiroger passar perfekt till en buffé eller till kaffe/te.





*En annorlunda och
härlig tonfisksallad
med god halloumi och
stora vita bönor.*

12. Halloumisallad med tonfisk och bönor

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

400 g stora vita bönor
blandsallad
Fontana Halkidikioliver Urkärnade
1 st röd paprika
1 st rödlök
2 st tomater
1/2 st gurka
1 frp Fontana Halloumi Original
Fontana Olivolja Original Extra Virgin
0,5 dl fransk dressing
2 burkar tonfisk i vatten av bra kvalitet

DRESSING

1 msk dijonsenap
4 msk vit balsamvinäger
1 st finhackad vitlöksklyfta
1,5 dl Fontana Olivolja Original Extra Virgin
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Blanda allt och förvara i kylskåp.

personalens
TIPS

13. Krydda

Jag brukar ibland göra tärningar och fräsa i pannan med olika kryddblandningar. Perfekt att ha i sallad eller i ett pitabröd med kyckling. Superenkelt! / Arthur



14. Lammfärsbullar med halloumi

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

800 g lammfärs
1 st gul lök, finhackad
1 st ägg
3 msk ströbröd
100 g tärnad Fontana Halloumi Original
½ dl kolsyrat vatten
2 dl vispgrädde
½ msk dijonsenap
2 msk timjan
½ msk kalvfond
salt och peppar
Ca 50 g smör och 3 msk
Fontana Olivolja Original
Extra Virgin till stekning
1 pkt Fontana Tzatziki, 350 g

GÖR SÅ HÄR

Blanda ströbröd och grädde i en bunke och låt svälla. Finhacka löken och fräs den i lite av smöret och oljan. Blanda ner löken i färsen tillsammans med övriga ingredienser förutom osten. Det kolsyrade vattnet hjälper köttbullarna att inte bli för kompakta.

Forma till rejäla köttbullar och tryck in en Halloumi-bit i mitten av varje. Stek köttbullarna i smör- och olivoljeblandning på medelhög värme tills de fått fin färg och är genomstekta, cirka 8–10 min.

Servera lammköttbullarna förslagsvis med klyftpotatis, tzatziki och grönsallad.

personalens
TIPS

16. Halloumi-strössel

Halloumi-strössel passar till topping på både fisk och kött. Riv halloumi grovt och fritera i bara någon minut.
/ Anna-Karin

personalens
TIPS

15. Stroganoff

Hemma hos oss är favoriten stroganoff fast med halloumi istället. Funkar med pasta, ris eller bara grönsaker. Sen baconlindar vi gärna halloumin till pasta eller till grillen. / Jimmy

personalens
TIPS

17. Servera kallt

Vill du servera halloumi kall så har jag ett tips: Stek först halloumi och marinera sedan i olivolja, örter, vitlök och citron. Då blir den inte så "hård" när den kallnar efter stekningen och den suger åt sig bra av marinaden.
Supergott! / Per



18. Grönare Halloumiburgare

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

1 pkt Fontana Halloumiburgare Ekologisk
Fontana Tzatziki
blandade sallad
1 st avokado
2 st tomater
1 liten citron
Fontana Kalamonoliver
salt och peppar
4 st hamburgerbröd

GÖR SÅ HÄR

Grilla eller stek halloumiburgarna. Fyll varje bröd med en halloumiburgare och toppa med sallad, skivad avokado och tomat, samt pressad citronsaft. Lägg på en ordentlig klick tzatziki och garnera med svarta kalamonoliver.

FONTANA HALLOUMI – EN FÖR VARJE TILLFÄLLE!



HALLOUMI ORIGINAL



HALLOUMI EKOLOGISK



HALLOUMI CHILI



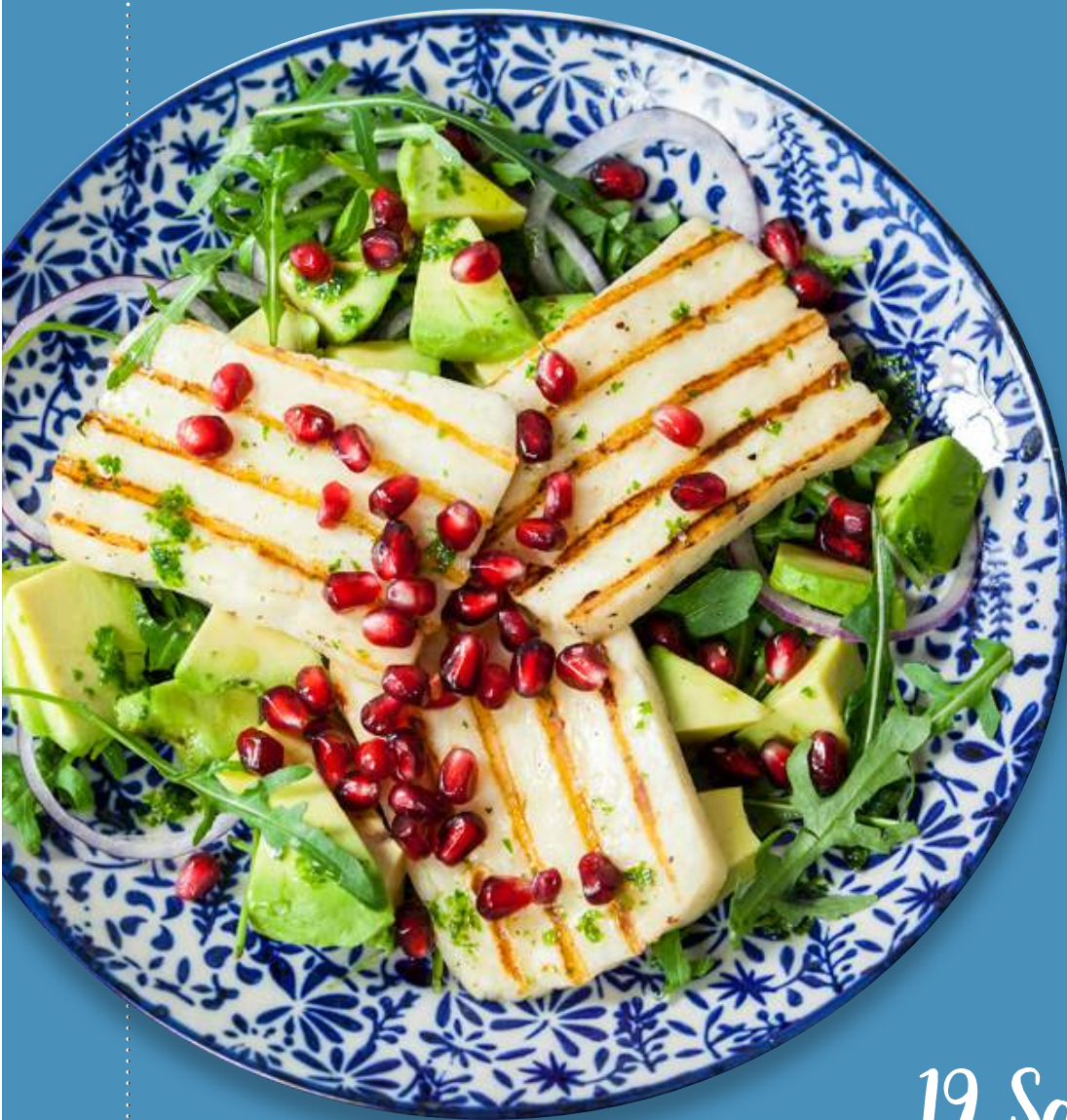
HALLOUMI AV FÅR- OCH GETMJÖLK



HALLOUMIBURGARE EKOLOGISK



HALLOUMIBURGARE MAX



19. Sallad med halloumi och granatäpple

INGREDIENSER

ruccolasallad
1st avokado
Fontana Olivolja Original Extra Virgin
Fontana Balsamvinäger
salt
1 pkt Fontana Halloumi Original
Granatäpplekärnor

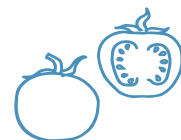
GÖR SÅ HÄR

Sötman i granatäpplekärnorna passar bra med halloumins sälta och skapar en fräsch sallad som passar väldigt bra som förrätt.

Skölj ruccola och lägg på fat. Halvera en avokado ta bort kärnan och skär frukten i mindre bitar. Fördela avokadon över ruccolasalladen. Häll över olivolja och balsamvinäger och salta en aning.

Skär halloumin i skivor och stek i smör eller olja. Lägg osten på salladen och avsluta med att strö över några granatäpplekärnor.

20. Tomatsoppa med soltorkade tomater och halloumi



INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

- 4 st burkar krossade tomater
- 1 msk sambal oelek
- 1 tsk salt
- 2 pkt Fontana Halloumi Original
- ½ dl finhackade Fontana Soltorkade tomater
- 1 kruka basilika
- 2 skivor vitt bröd
- 1 klyfta vitlök
- 2 msk Fontana Olivolja Original Extra Virgin

GÖR SÅ HÄR

Lägg de krossade tomaterna i en kastrull med sambal oelek och salt och låt det koka upp. Skär halloumin i kuber, och de soltorkade tomaterna så smått du kan. Lägg halloumin och tomaterna i kastrullen och låt de koka med i några minuter.

Rosta brödet och gnugga ytan med vitlöken. Ringla över olivoljan och skär brödet i kuber. Servera soppan med krutongerna och hackad basilika.



TIPS

Halloumi har väldigt lång hållbarhet så du kan alltid ha några stycken i kylan, då har du alltid en till hands för att laga en god middag.

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

4 st wraps eller tunnbröd så stora så de går att vika ihop
smör till bröden
2 pkt Fontana Halloumi Original
2 st röda paprikor
1 st rödlök
1 påse ruccolasallad
2 msk Fontana Olivolja Original
1 pkt Fontana Tzatziki

GÖR SÅ HÄR

Bred smör på brödet. Skiva rödlöken tunt och skär paprikan i mindre bitar. Lägg ut sallad på brödet och lägg på paprika och lök.

Skiva och stek halloumi. Lägg halloumiskivorna på salladsbädden, toppa med tzatziki och vik ihop bröden. Svep gärna bakplåtspapper runt wrapsen så blir det enklare att äta.



..... 21. Wraps med Halloumi och Tzatziki





22. Bougiourdi – ugnsbakad halloumi, fetaost och graviera

INGREDIENSER TILL 2-4 PORTIONER

100 g Fontana Feta Original
100 g Fontana Saganaki
100 g Fontana Frixos Finest™ Graviera
100 g Fontana Halloumi Original
2 st tomater
5 st Peperoni, Fontana Peperoni
1/2 st grön paprika
1 st röd chili, tunt skivad
oregano
peppar
Fontana Olivolja Original Extra Virgin

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°C.

Tärna alla ostar och lägg ned i små formar eller en större tillsammans med oregano, olivolja, skivad chili samt peperoni. Rör runt och fördela i fyra små ugn formar eller en större form. Skiva tomaterna och fördela överst, ringla över olivolja och strö över oregano.

Gratinera i ugn i cirka 10-15 minuter tills osten smält.





Dessa chili-marinerade halloumiburgare med citrus slaw blir garanterat en hit därför gör vi den med dubbla halloumiburgare. Mums!

INGREDIENSER

2 pkt Fontana MAX Halloumiburgare
6 msk stark chilisås
2 msk Fontana Olivolja Extra Virgin Original
2 st morötter som skalas och strimlas
½ litet vitkålshuvud som skalas och strimlas
1 st rödlök, finskivad
4 msk majonnäs
1 msk citronsaft
1 msk limejuice
1 msk koriander, finhackad
Sallad eller spenatblad till varje halloumiburgare
4 st hamburgerbröd eller ciabatta, delade och rostade
Tomatskivor att toppa med
Chilisås till dressing

GÖR SÅ HÄR

- 1. Dela försiktigt halloumiburgarna och marinera dem tillsammans med chilisås och olivolja och låt dra under tiden du gör citrus slaw.*
- 2. Skala och riv morötter, vitkål och rödlök i en stor skål. Tillsätt majonnäs, citron och limejuice, koriander och rör om, låt ligga och dra.*
- 3. Värm en non-stick stekpanna till medium=medelvärme och stek halloumiburgarna. Stek i några minuter på varje sida tills de marinerade halloumiburgarna blivit gyllene och fått en skorpa.*
- 4. Lägg till några sallads- eller spenatblad i botten av ciabatta- eller hamburgerbröden, och toppa med halloumiburgarna, chilisås. Stapla dubbla halloumiburgare med slaw, tomat och lägg tills sist på det översta brödlagret.*

23. Chili-marinerad halloumi-
burgare med citrusdressing



24. Halloumikroetter med soltorkade tomater

INGREDIENSER FÖR 4-6 PORTIONER

500 g potatis
Salt till kokningen av potatisen
1 frp Fontana Halloumi Original, grovriven
1 st ägg
1 stor finhackad lök
1 tsk mynta torkad
salt och peppar
10 st Fontana Soltorkade marinerade tomater, hackade
15 st Fontana Kalamonoliver urkärnade och hackade
1/2 dl persilja hackad

mjöl till att forma bollarna

1 msk Fontana Olivolja Original Extra Virgin och rikligt med olivolja till ugnformen

GÖR SÅ HÄR

Potatisen kokas lätt i saltat vatten. Efter potatisen är kokad, häll av vattnet och mosa potatisen grovt. Blanda alla ingredienser med potatisen till bollar. Lägg dem i ugnformen. Grädda 20-25 min

i 180 grader eller tills de fått fin färg. Servera med sallad, hackade tomater och riven Halloumi. Det går även att fritera halloumikroetterna.





25. Zucchini-fritters med Halloumi

INGREDIENSER, CA 12 ST

3 st zucchini, grovriven
2 st gul lök, grovriven
3 st salladslök, finhackad
1 kruka persilja finhackad
1 st citron, rivet skal
1 frp Fontana Halloumi Original, grovriven
ca 2 dl vetemjöl
1/2 dl ströbröd
1 st ägg lättvispat
2 tsk oregano
1 tsk mynta
1 tsk bakpulver
salt och peppar
Fontana Olivolja Original Extra Virgin
till stekning



TILL SERVERING

Fontana Tzatziki 350 g

GÖR SÅ HÄR

Lägg den rivna zucchini i ett durkslag, salta och låt stå i cirka 30 minuter, tryck sedan ut resterande av vätskan med händerna.

Lägg alla ingredienser i en skål och knåda väl. Om smeten inte är tillräckligt fast, tillsätt lite ströbröd eller mjöl.

Rulla smeten till bollar, värm stekpannan häll i olivolja och lägg ned bollarna och platta sedan till dem något när du steker dem.

Servera med tzatziki och bröd.

personalens
TIPS

26. "Tandpetaren"

Gör en "marinad" av cocktailtomater delade i halvor, hacka basilika med lite olivolja, rör ihop och låt stå ett tag. Grilla eller stek Halloumi, dela i bitar. Sätt sedan en tandpetare i tomaten och sedan Halloumibiten i botten, klart.
/ Anders

27. Brunchmackan

Brunchmacka med mosad avokado (som bredbart pålägg) och stekt halloumi och några paprikaringar. Superenkelt och så gott!

28. I salladen

Sallader med halloumi som krutonger.

29. Rivjärnet

Jag använder riven halloumi på pizzerian, extra gott med chili halloumi.

/ Heidi



30. Barnfamiljhalloumitips

Koka pasta exempelvis Tagliatelle. Stek schalottenlök och färsk spenat. Häll på grädde och blanda i olivtapenad. Blanda med pastan.

SERVERA TILLSAMMANS MED

Grovreven halloumi
Minitomater

Rostade pumpakärnor
och flingsalt

Allt ovan brukar jag hälla upp i olika skålar så alla kan välja. Superlätt och mina barn älskar det! / Martina





31. Pizza med Halloumi



INGREDIENSER

Fontana Pizzabotten färdiggräddad

TOMATSÅS, 4 PORTIONER

1 kg färska tomater
1 st vitlöksklyfta
1 tsk socker
1 msk tomatpuré
basilika, finhackad
salt och peppar

TOPPING

2 frp Fontana Halloumi Original
2 st spetspaprikor, Fontana Grillad paprika
Kalamataoliver
Oregano

GÖR SÅ HÄR

Börja med tomatsåsen. Blanda riven tomat, basilika, socker, vitlök, salt och peppar i en kastrull och allt sjuda i cirka 15–20 minuter under omrörning. Låt såsen svalna.

PIZZATOPPING

Fördela såsen på degbotten men lämna 1 cm runt kanten. Lägg på paprikaskivor och oliver, därefter på halloumiskivorna.

Grädda i förvärmad ugn i 250°C i cirka 6–8 minuter för att få en riktigt knaprig pizza med fin färg.

Strö på oregano och servera direkt från ugnen!



personalens
TIPS

32. Riv Halloumi på pizzan!

Grillad smörgås med halloumi
istället för vanlig ost. / Maria



33. Pizza med lammfärs och halloumi

INGREDIENSER

1 frp Fontana Pizzabotten färdiggräddad

TOMATSÅS, 4 PORT

1 kg färska tomater
1 vitlöksklyfta
1 tsk socker
1 msk tomatpuré
basilika, finhackad
salt och peppar

FYLLNING

300 g lammfärs
2 st vitlöksklyftor
2 krm salt
1 krm svartpeppar
1 liten rödlök
2 pkt Fontana Halloumi Original 400 g
60 g Fontana Kalamonoliver urkärnade
1 tsk torkad oregano
40 g ruccola
Fontana Olivolja Original Extra Virgin till stekning

GÖR SÅ HÄR

Börja med tomatsåsen. Blanda riven tomat, basilika, socker, vitlök, salt och peppar i en kastrull och allt sjuda i cirka 15–20 minuter under omrörning. Låt såsen svalna.

Stek lammfärsen i lite olivolja tillsammans med vitlöken (finhackade), salta och peppra. Skala och skiva rödlöken i tunna klyftor.

Riv ett paket Fontana Halloumi grovt och skär eller bryt det andra paketet i cm stora bitar.

Bred ut tomatsåsen på bottarna och fördela köttfärsen och osten över pizzabottnarna.

Grädda i förvärmad ugn i 250°C i cirka 6–8 minuter för att få en riktigt knaprig pizza med fin färg.

Strö över oliverna, oregano och ruccola, servera pizzorna med Fontanas Tzatziki.



34. Moussaka vegetarisk

INGREDIENSER FÖR 6 PORTIONER

800 g potatis skivad (rå)
2 st aubergin, i skivor
2 st zucchini, i skivor
2 st paprika strimlad, valfri färg
2 pkt Fontana Halloumi Original
100 g Fontana Halloumi Original riven
alt. Fontana Frixos Finest™ Graviera riven

SALSA

1 st burk krossade tomater
1 tsk socker
1 dl basilika och eller persilja hackad
1 st vitlöksklyfta pressad/hackad
1 burk Fontana Bruschetta saltorkade
Tomater+ vatten så det blir tot 2 dl.
4 msk Fontana Olivolja Original Extra
Virgin

BÉCHAMELSÅS

70 g smör
6 msk mjöl
10 dl mjölk
300 g yoghurt
1 st äggula

GÖR SÅ HÄR

Lägg de skivade och strimlade grönsakerna på en plåt, ringla på olivolja och salta lite. Grilla till dem är lätt gyllenbruna. Lägg potatisen på en plåt, ringla på olivolja och strö över lite salt. Grilla tills de är lätt gyllenbruna.

Blanda allt till salsan i en kastrull förutom det kryddgröna, koka ihop. Till sist ha i det kryddgröna.

GÖR SÅ HÄR

Smält smöret i en kastrull, vispa ner mjölet. Häll i ljummen mjölk och fortsätt vispa. Tag av från värmen.

I med gulan fort! Stelnar om man är för långsam. I med yoghurten.

Blir en fluffig sås. Form 34 x 22 cm. Olivolja i botten. Gräddas i varmluft 250 grader.

Varva:

Potatis
1/2 mängden salsa
1/2 mängden grönsaker
Skivad Fontana Halloumi
1/2 mängden Salsa
1/2 mängden Grönsaker

Toppa med Bechamelsåsen, lite ströbröd och riven ost. Servera med tzatziki och oliver.



TIPS

*Komponera gärna olika
spett och låt ditt sällskap
välja sina favoriter.*



35. Halloumi-spett



INGREDIENSER TILL 3 SPETT

1 pkt Fontana Halloumi Original
6 st saltorkade tomatkivor, halveras
Fontana Soltorkade tomater
6 st Fontana Frixos Finest™ Kalamataoliver
3 st Fontana Frixos Finest™ Halkidikioliver
basilika
Fontana Olivolja Original Extra Virgin

GÖR SÅ HÄR

Skär 12 st kuber av halloumi, stek dem i olivolja i stekpanna.

GÖR SPETTEN SÅ HÄR:

Varva 4 st halloumikuber, 3 st halvor av saltorkad tomat med gröna och svarta oliver. Hacka basilika och strö över. Servera direkt.







36. Halloumi Kleftiko – Sällskapshalloumi

INGREDIENSER TILL 2 PORTIONER

1 pkt Fontana Frixos Finest™ Halloumi, delas i 6 bitar
10 st Fontana Soltorkade marinerade tomater
10 st Fontana Kronärtskockor
5 st Portobello-svampar grovskivad
5 st Fontana Peperoni
1 tsk oregano
1 tsk timjan
1 msk vinäger
1/2 dl Fontana Olivolja Original Extra Virgin
salt och peppar
Aluminiumfolie och bakplåtspapper

GÖR SÅ HÄR

Blanda alla ingredienser väl. Lägg dem först i bakplåtspapper sen i aluminiumfolie och förslut väl.

Tips! Välj Fontana Frixos Finest Halloumi som är gjord endast av får- och getmjölk. Grädda i 200°C i cirka 20–30 minuter.

Ta bort aluminiumfolien och servera rätten i bakplåtspapperet i lämpligt fat eller gryta. Serveras varm i knyten och helst på en gång.



37. Halloumi-fries

INGREDIENSER, 2-4 PORTIONER

1 pkt Fontana Halloumi Original
1 dl majsmjöl
Olja till fritering

GÖR SÅ HÄR:

Halloumifries, skär halloumi i stänger och fritera gyllenbruna. Gott till kött, fisk eller bara som snacks. Servera med kall sås.

38. Wrap med halloumi-fries

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

4 st pitabröd
1 pkt Fontana Halloumi Original
1 pkt Fontana Hummus Original
1/2 dl fint majs mjöl eller vetemjöl
ruccolasallad
olja till fritering

GÖR SÅ HÄR:

Skär halloumi i stänger och vänd i majs mjöl. Friterad gyllenbruna. Lägga halloumifries i wraps tillsammans med ruccolasallad och hummus, vik ihop. Svep ett bakplåtsapper runt och ställ i en liten bägare.



39. Snabba pastan med riven Halloumi

INGREDIENSER TILL 4 PORTIONER

4 dl valifri pasta
2 pkt Fontana Halloumi Original
1 dl Fontana Olivolja Original Extra Virgin
till marinaden
1 kruka persilja
2 st färskas chilifrukt, röd
2 vitlöksklyftor
Fontana Olivolja original Extra Virgin
till stekningen
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Koka pastan enligt anvisning. Riv halloumi. Skär chilifrukterna i tunna skivor, hacka persiljan, hacka vitlöken. Gör marinaden, stek chili och vitlök i olivolja. Stek vitlöken tills den blir gyllenbrun, det är viktigt. Blanda stekt chili och vitlök med olivolja och strö över den hackade persiljan och rör ihop till en marinad, salta och peppra efter behov.

Blanda marinaden med den färdigkokta pastan och rör runt. Toppa med riven halloumi.





40. Kokt halloumi på bröd

INGREDIENSER

1 pkt Fontana Halloumi Original
2 msk Fontana Bruschetta saltorkade
tomater
valfritt bröd
färska tomater
basilika, hackad
peppar

GÖR SÅ HÄR

Koka upp vattnet. Koka halloumi i cirka 15 minuter. Skiva brödet och dela den kokta halloumi och lägg på brödsnivorna.



SMAKLIG MÅLTID!
KALI ÖREXI!

FONTANA
— EST. 1978 —

www.fontana.se

info@fontanafood.se 08-448 71 00