

Sandwich au haloumi grillé

avec mayo au basilic et quartiers de pommes de terre

Végé

30 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Fromage haloumi



Pain à hamburger



Pomme de terre
Russet



Romarin



Mélange printanier



Tomate Roma



Pesto de basilic



Mayonnaise

BONJOUR HALOUMI!

Un fromage à griller à la texture ferme et au goût salé!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, papier parchemin, 2 plaques à cuisson, petit bol, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Fromage haloumi	200 g	400 g
Pain à hamburger	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Romarin	1 branche	1 branche
Mélange printanier	56 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Rôtir les pommes de terre

Hacher finement **1 c. à thé** de **feuilles de romarin** (doubler pour 4 pers). Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **romarin**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



Griller les pains

Pendant que le **haloumi** cuit, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 6 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



Préparation

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper la **tomate** en rondelles. Couper le **haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer le **haloumi** à l'**eau froide**, puis le sécher avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger le **pesto** et la **mayo**. Réserver.



Finir et servir

Badigeonner les **pains** de **mayo**, puis garnir de **mélange printanier**, de **haloumi** et de **tomate**. Répartir dans les assiettes et servir avec les **quartiers de pommes de terre**.

Le souper, c'est réglé!



Cuire le haloumi

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **haloumi**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté (**NOTE** : cuire en 2 étapes pour 4 pers).