**Sötpotatispaket**

**med halloumi**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**



**Ingredienser för 4 personer:**

800 g sötpotatis

2 vitlöksklyftor

6 msk olivolja

2 zucchini (ca 120 g styck)

1 halloumi (250 g)

olja att pensla med

aluminiumfolie

1/2 kruka färsk basilika

**1.** Koka sötpotatisen i 20 minuter. Skala och finhacka vitlöken under tiden. Blanda vitlök och olivolja. Salta och peppra.

**2.** Skölj, ansa och skär zucchini i tunna skivor på längden. Skiva halloumin. Häll bort vattnet från sötpotatisen och låt svalna lite. Skala och skiva den sedan.

**3.** Pensla 4 folieark med olja. Varva sötpotatis, zucchini och halloumi jämnt fördelat på foliearken. Droppa över vitlöksolja och vik sedan ihop paketen. Vik upp sidorna noga och grilla paketen på grillen i 10–15 minuter. Nyp av basilikabladen och strö över de öppnade paketen direkt före servering.

**Tillagning:** ca 45 minuter

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 582 kcal/2440 kJ

Protein: 19,3 g

Fett: 33,5 g

Kolhydrater: 49,7 g