

Χαλούμι με Κόκκινες Πιπεριές, Κάπαρη & Ελιές

Υλικά

8	φέτες	Χαλούμι,
4	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
2	κουταλιές	Κάπαρη,
1	κουταλιά	Μέντας & Μαϊντανού,
2	σκελίδες	Σκόρδο (λιωμένες),
4	μεγάλες	Πιπεριές (κομμένες σε λωρίδες),
16		Ελιές Καλαμών (φέτες),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Για το Dressing:

2	κουταλιές	Ξύδι Λευκού Κρασιού,
6	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
¼	κουταλιού	Μουστάρδα Senape,
¼	κουταλιού	Κόλλιανδρο (τριμμένο),
½		Μικρό Κόκκινο Τσίλι (ψιλοκομμένο)

Ετοιμασία

1. Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι και τσιγαρίζουμε το χαλούμι μέχρι να ροδίσει ελαφρώς και τις πιπεριές έως ότου μαλακώσουν.
2. Προσθέτουμε το σκόρδο, την κάπαρη, τις ελιές και τα αρωματικά και τα τηγανίζουμε όλα μαζί για 1 – 2 λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
3. Χτυπάμε στο σέικερ όλα τα υλικά για το dressing και περιχύνουμε το χαλούμι και τις πιπεριές.