



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdigpanerad kummel med ponzumarinerad gurka, kålsallad och chilimajonnäs

Panerad Kummel

Panerad kummel 300 g

Ponzumarinerad gurka

Gurka 1 st

Sesamfrön 1 förp

Ponzu 1 förp

Kålsallad

Strimlad vitkål 1 förp

● Socker ½ tsk

● Vitvinsvinäger 2 tsk

● Salt 2 krm

Till servering

Basmatiris 135 g

Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Salt, Socker,
Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Panerad kummel:** Lägg panerad kummel på en ugnsplåt och tillaga i mitten av ugnen ca 20 min, tills den är krispig och fått fin färg.

3. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

4. **Ponzumarinerad gurka:** Skiva gurka och lägg i en bunke. Blanda ner ponzu och sesamfrön.

5. **Kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en bunke och blanda ner socker, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar. Mjukgör gärna kålen genom att krama det med händerna.

6. Servera panerad kummel med ponzumarinerad gurka, kålsallad, chilimajonnäs och basmatiris.