



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk mangosallad med pankohalloumi

### Mangosallad

Mango 1 st  
Selleristicks 100 g  
Röd chili ½ st  
Mynta 10 g  
Japansk soja 1 msk  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Vitlök 1 klyfta  
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
🏠 Vatten 1 msk

### Pankohalloumi

Halloumi 150 g  
Panko 1 dl  
🏠 Vetemjöl ½ dl  
🏠 Ägg 1 st  
🏠 Neutral olja

### Till servering

Jasminris 125 g

- 1. Mangosallad:** Skala, kärna ur och tärna mango i cm-stora bitar. Strimla selleristicks i tunna stavar. Finhacka röd chili. Strimla mynta.
- 2.** Lägg socker, japansk soja, chili, pressad vitlök, vitvinsvinäger och vatten i en bunke och rör tills sockret löst sig. Vänd ner grönsakerna i dressing.
- 3.** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Pankohalloumi:** Tärna halloumi. Lägg vetemjöl i en skål. Vispa upp ägg i en annan skål. Häll panko i en tredje skål. Vänd halloumin först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko.
- 5.** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek halloumin runt om ca 3 min, tills den fått fin färg.
- 6.** Servera pankohalloumi med mangosallad och jasminris.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!