



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankopanerad halloumi med citrondressad rödkålsbulgur

Citrondressing

Citron ½ st

🏠 Vatten 1 msk

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Flytande honung ½ tsk

🏠 Sambal oelek 2 krm

🏠 Salt 2 krm

Rödkålsbulgur

Bulgur 125 g

Rödkål 150 g

Rött äpple 1 st

Ruccola 30 g

Pankopanerad halloumi

Halloumi 200 g

Panko 1 dl

🏠 Vetemjöl 1 msk

🏠 Ägg 1 st

🏠 Olivolja

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
2. **Citrondressing:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda pressad citronsaft, citronskal, vatten, olivolja, honung, sambal oelek och salt i en skål.
3. **Rödkålsbulgur:** Strimla rödkål tunt, gärna med mandolin. Lägg i en salladsskål och tillsätt hälften av citrondressing. Krama kålen mjuk.
4. Tärna äpple smått. Vänd ner äpple, bulgur och ruccola i rödkålen.
5. **Pankopanerad halloumi:** Skiva halloumi. Häll vetemjöl i en skål, vispa upp ägg i en annan skål och lägg panko i en tredje skål. Vänd halloumin först i mjöl, sen i ägg och sist i panko.
6. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin runtom ca 4 min, tills osten fått fin färg.
7. Toppa rödkålsbulgur med pankopanerad halloumi. Servera med resten av citrondressing.