



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Majs- och pannومifritters med limeyoghurt, basmatiris och kålrabbisalsa

Basmatiris

Basmatiris 125 g

Limeyoghurt

Lime, zest 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 1 krm

Kålrabbisalsa

Kålrabbi 1 st
Cocktailtomater 250 g
Koriander 20 g
Lime, saft 1 st
🏠 Salt

Majs- och pannومifritters

Pannوم ½ förp
Majs 1 förp
🏠 Ägg 2 st
🏠 Vetemjöl ½ dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

- 1. Basmatiris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Limeyoghurt:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet från limen och lägg i en liten skål. Blandar ner matyoghurt och salt.
- 3. Kålrabbisalsa:** Skala och skär kålrabbi i tärningar. Halvera cocktailtomater. Grovhacka koriander. Blanda ihop allt till en salsa i en bunke och krydda med salt och pressad saft från den använda limen. Eller om ni vill, servera allt i separata skålar.
- 4. Majs- och pannومifritters:** Grov riv pannومي och lägg i en rymlig bunke. Häll av majs och blanda ner i bunken tillsammans med ägg, vetemjöl, salt och nymald svartpeppar. Mixa ihop allt med en stavmixer till en grov smet.
- 5.** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Klicka ut smet med ett matskedsmått i oljan och stek ca 1-2 min per sida. Det ska bli totalt ca 12 fritters.
- 6.** Servera majs- och halloumfritters med limeyoghurt, basmatiris och kålrabbisalsa.