



Note: Vissa ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk mangosallad med pankopannoumi

### Mangosallad

Mango 1 st  
 Selleristjälk 2 st  
 Röd chili ½ st  
 Mynta 20 g  
 Japansk sojasås 1 msk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Lime 1 st  
 🏠 Socker 1 msk

### Pankopannoumi

Pannoumi 1 förp  
 Panko 1 dl  
 🏠 Vetemjöl ½ dl  
 🏠 Ägg 1 st  
 🏠 Neutral olja

### Till servering

Jasminris 135 g

- 1. Mangosallad:** Skala, kärna ur och tärna mango i cm-stora bitar. Strimla selleristjälk i tunna stavar. Finhacka röd chili. Strimla mynta.
- Lägg socker, japansk soja, chili, pressad vitlök och pressad limesaft i en bunke och rör tills sockret löst sig. Vänd ner grönsakerna i dressingen.
- Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Pankopannoumi:** Skär varje pannoumi i 4 bitar. Lägg vetemjöl i en skål. Vispa upp ägg i en annan skål. Häll panko i en tredje skål. Vänd osten först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko.
- Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek osten runt om ca 2 min, tills den fått fin färg.
- Servera pankopannoumi med mangosallad och jasminris.

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