



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!