



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 soja 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. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Mangosallad:** Skala, kärna ur och tärna mango i cm-stora bitar. Strimla selleristjälk i tunna stavar. Finhacka röd chili. Strimla mynta.
3. Lägg socker, japansk soja, chili, pressad vitlök och pressad limesaft i en bunke och rör tills sockret löst sig. Vänd ner grönsakerna i dressingen.
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.
5. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek osten runt om ca 2 min, tills den fått fin färg.
6. Servera pankopannoumi med mangosallad och jasminris.

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