



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdigpanerad kummel med ponzumarinerad gurka, kålsallad och chilimajonnäs

Panerad Kummel

Panerad kummel 300 g

Ponzumarinerad gurka

Gurka 1 st
Sesamfrön 1 förp
Ponzu 1 förp

Kålsallad

Strimlad vitkål 1 förp
● Socker ½ tsk
● Vitvinsvinäger 2 tsk
● Salt 2 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Salt, Socker,
Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Panerad kummel:** Lägg panerad kummel på en ugnsplåt och tillaga i mitten av ugnen ca 20 min, tills den är krispig och fått fin färg.
3. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Ponzumarinerad gurka:** Skiva gurka och lägg i en bunke. Blanda ner ponzu och sesamfrön.
5. **Kålsallad:** Lägg strimlad vitkål i en bunke och blanda ner socker, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar. Mjukgör gärna kålen genom att krama det med händerna.
6. Servera panerad kummel med ponzumarinerad gurka, kålsallad, chilimajonnäs och basmatiris.