



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 15ml ⅔ påse
● Salt 2 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Salt, Socker,
Svartpeppar

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.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden