



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Färdigpanerad kummel med kall dillsås, kålsallad, potatis och citron

### Till servering

Småpotatis 400 g  
Citron ½ st  
Kall dillsås ½ förp

### Panerad kummel

Panerad kummel 300 g  
● Bakplåtspapper 1 st

### Kålsallad

Citron ½ st  
Strimlad vitkål 150 g  
Morotsjulienne 1 förp  
● Salt 1½ krm  
Dill 20 g

### Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,  
Salt, Svartpeppar

- 1. Till servering:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 2.** Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- 3. Panerad kummel:** Lägg panerad kummel på en ugnsplåt med bakplåtspapper och tillaga i mitten av ugnen ca 20 min, tills den är krispig och fått fin färg.
- 4. Kålsallad:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg citronskal, strimlad vitkål och morotsjulienne i en salladsskål.
- 5.** Blanda ner lite olja, pressad citronsaft, salt och lite nymald svartpeppar. Grovhacka dill och blanda ner vid servering.
- 6. Till servering:** Klyfta resten av den använda citronen.
- 7.** Servera panerad kummel med kålsallad, kokt potatis, kall dillsås och citronklyfta.