



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 kål 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.