



Asiatisk mangosalat med paneret halloumi, mynte og ris

Ris

135 g jasmirris

Mangosalat

1 stk mango
1 stilk bladselleri
½ stk rød chili
½ pk mynte, frisk
1 fed hvidløg
1 spsk sojasauce
1 stk lime
1 spsk sukker ^b

Paneret halloumi

¾ pakke halloumi
1 stk æg
1 pk panko
½ dl mel ^b

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Mangosalat:** Skræl mango, fjern stenen og skær i tern på ca. 1 cm. Skær bladselleri i tynde skiver. Hak chili fint. Pluk mynte og skær i strimler. Pres hvidløg i en skål og tilsæt hakket chili, sukker, soja og limesaft. Rør sammen til sukkeret er opløst. Vend grøntsagerne i dressingen.
- 3. Paneret halloumi:** Del halloumi, så der bliver ét stykke til hver. Kom mel i en skål. Pisk æg i en anden skål. Hæld panko i en tredje skål. Dyp osten først i mel, derefter i æg og til sidst i panko. Varm rigeligt olie op i en stegepande og steg osten ca. 2 min. på hver side til den er sprød og gylden.
- 4.** Servér paneret halloumi med mangosalat og ris.

Billedet kan afvige noget fra opskriften