



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk mangosallad med pankopannoumi

### Jasminris

Jasminris 135 g

### Mangosallad

Mango 1 st  
 Selleristjälk 2 st  
 Röd chili ½ st  
 Mynta 20 g  
 ● Socker 1 msk  
 Japansk soja 1 msk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Lime 1 st

### Pankopannoumi

Pannoumiburgare 1 förp  
 ● Vetemjöl\* ½ dl  
 ● Ägg 1 st  
 Panko 1 förp

### Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Socker,  
 Vetemjöl\*

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Mangosallad:** Skala, kärna ur och tärna mango i cm-stora bitar. Strimla selleristjälk i tunna stavar. Finhacka röd chili. Strimla mynta.
- 3.** Lägg socker, japansk soja, chili, pressad vitlök och pressad limesaft i en bunke och rör tills sockret löst sig. Vänd ner grönsakerna i dressingen.
- 4. Pankopannoumi:** Skär varje pannoumiburgare i 4 bitar. Lägg vetemjöl i en skål. Vispa upp ägg i en annan skål. Häll panko i en tredje skål. Vänd osten först i mjöl, sedan i ägg och sist i panko.
- 5.** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek osten runt om ca 2 min, tills den fått fin färg.
- 6.** Servera pankopannoumi med mangosallad och jasminris.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ