

Κροκέτες χαλούμι με φιστίκι και chutney μάνγκο

Υλικά

- 150g Tempura Fix (Κωδ. 40074)
- 400g χαλούμι
- 100g Chutney Μάνγκο (Κωδ. 55072)
- 50g Μαγιονέζα (Κωδ. 55085)
- 200g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 037483)
- 100g φιστίκι Αιγίνης πούδρα
- 70ml νερό
- 2 κ. σ. σχοινόπρασο ψιλοκομμένο
- Μια πρέζα κουρκουμάς

Εκτέλεση

1. Αραιώνουμε την Tempura Fix με το νερό, ανακατεύοντας καλά για να μη σβολιάσει. Αναμειγνύουμε κάνοντας έναν πολύ σφιχτό χυλό.
2. Προσθέτουμε στο κουρκούτι το χαλούμι το οποίο έχουμε τρίψει στο ρεντέ, τον κουρκουμά και το σχοινόπρασο.
3. Πλάθουμε κροκέτες στο μέγεθος που επιθυμούμε και πανάρουμε με το Πανάρισμα Panko στο οποίο έχουμε ανακατέψει το τριμμένο φιστίκι.
4. Τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί.
5. Ετοιμάζουμε γλυκοπικάντικη Μαγιονέζα ανακατεύοντας με το Chutney Μάνγκο.