



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tonkatsu schnitzel på svinekød med asiatisk slaw og basmatiris

Ris

135 g basmatiris

Slaw

½ stk ingefær
¼ stk spidskål
1½ spsk mayonnaise
½ spsk hvidvinseddike
½ spsk sojasauce
¼ tsk chiliflager
½ tsk sukker ^b

Tonkatsu schnitzel

1 bæger pasteuriseret æg
1 pose rasp
2 stk koteletter
1 dl mel ^b

Anret

1 stk lime
1 spsk teriyakisauce
1 pose sesamfrø

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Slaw:** Skræl og riv ingefær fint. Snit spidskål i tynde strimler, gerne på mandolinjern. Kom det i en skål med mayonnaise, eddike, soja, chili flager, ½ tsk sukker, lidt salt og peber.
3. **Tonkatsu schnitzel:** Kom mel, æg og rasp i hver sin skål/tallerken. Bank koteletterne let med hånden og krydr med salt og peber. Vend dem først i mel, dernæst i æg og til sidst i rasp. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg dem ca. 3 min. på hver side. til de er faste i kødet.
4. **Anret:** Skær lime i både. Strø teriyaki sauce og sesamfrø over schnitzlerne og servér med ris, slaw og limebåde til.