



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tonkatsu - japansk fläkschnitzel med spetskålsslaw, sesamfrön och lime

Spetskålssallad

Ingefära 1 bit
Spetskål 1 st
Majonnäs ½ dl
Chili flakes ½ tsk
Japansk soja 1 msk
● Vitvinsvinäger 1 msk
● Socker 1 tsk
● Salt 2 krm

Tonkatsu

Fläskkotlett 300 g
● Ägg 1 st
● Vetemjöl ½ dl
Panko 1 dl
● Salt ½ tsk

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp
Lime 1 st
Teriyakisås ½ förp

Att ha hemma ●

Ägg, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vetemjöl, Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna, tills de fått fin färg.
3. **Spetskålsslaw:** Skala och finhacka ingefära. Finstrimla spetskål. Lägg allt i en bunke och blanda med majonnäs, chili flakes, japansk soja, vitvinsvinäger, socker, salt och nymald svartpeppar.
4. **Tonkatsu:** Skär fläskkotlett i 2 skivor. Knäck ägg i en djup tallrik och vispa upp lätt med en gaffel. Lägg vetemjöl och panko på separata tallrikar. Krydda fläskkotletterna med salt och nymald svartpeppar. Vänd köttet först i vetemjöl, sedan i ägg och sist i panko.
5. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek tonkatsu ca 3 min per sida tills den är helt genomstekt.
6. Klyfta lime. Servera krispig tonkatsu med nykokt jasminris, spetskålsslaw och limeklyfta. Ringla teriyakisås över det fräsiga köttet och strö över de rostade sesamfröna.