



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tonkatsu - japansk lakseschnitzel med coleslaw, teriyakisaus og sesamfrø

Jasminris

135 g ris

Coleslaw

½ bit ingefær
1 stk gulrot
½ stk spisskål
½-1 pakke chiliflak
½-1 pakke aioli
½ pose glutenfri soyasaus
🏠 ½ ts sukker
🏠 ½ ss eplesider- eller hvitvinseddik

Lakse-tonkatsu

260 g lakseburgere
½ pakke panering

Til servering

½-1 pakke teriyakisaus
1 pakke sesamfrø

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Coleslaw:** Skrell og grov riv ingefæren og gulroten. Skyll og kutt kålen i tynne strimler. Ha ingefæren, gulroten og kålen i en bolle og tilsett ½ ts sukker, ønsket mengde chiliflak, ½ ss eddik, ½ pose soyasaus og aiolien. Vend godt sammen, og smak til med salt og pepper.
- 3 Lakse-tonkatsu:** Krydre lakseburgerne med salt og pepper på begge sider. Ha paneringen på en tallerken, og vend burgerne i paneringen.
- 4 Lakse-tonkatsu, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i olje. Stek lakse-tonkatsuene i omtrent 3 minutter på hver side eller til paneringen er sprø og burgerne er gjennomstekte. Kutt gjerne tonkatsuene i strimler før servering.
- 5 Til servering:** Server lakse-tonkatsuene med risen, coleslawen, teriyakisausen og dryss over sesamfrøene. God middag!