



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Tonkatsu schnitzel på svinekød

Det skal du bruge

135 g basmatiris
½ stk ingefær
¼ stk spidskål
1½ spsk mayonnaise
½ spsk hvidvinseddike
½ spsk sojasauce
¼ tsk chiliflager
1 bæger pasteuriseret æg
1 pose rasp
2 stk koteletter
½ stk lime
1 spsk teriyakisauce
1 pose sesamfrø

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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** Skær lime i både. Strø teriyaki sauce og sesamfrø over schnitzlerne og servér med ris, slaw og limebåde til.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.441 kj / 822 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	39,4 g
heraf mættede fedtsyrer	9,5 g
Kulhydrat	74,9 g
heraf sukkerarter	3,0 g
Protein	42,1 g
Salt	2,2 g
Kostfibre	4,4 g