



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tonkatsu – japansk fläskschnitzel med spetskålsslaw, sesamfrön och lime

Spetskålssallad

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

Tonkatsu

Fläskkotlett 300 g
Panko 1 dl
🏠 Ägg 1 st
🏠 Vetemjöl ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g
Teriyakisås ½ förp
Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr varm stekpanna under omrörning, tills de fått fin färg.
3. **Spetskålsslaw:** Skala och finhacka ingefära. Finstrimla spetskål. Lägg allt i en bunke och blanda med socker, chili flakes, vitvinsvinäger, japansk soja, majonnäs, salt och nymald svartpeppar.
4. **Tonkatsu:** Skär fläskkotlett i två 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 (innertemp 72°C).
6. Klyfta lime. Servera krispig tonkatsu med nykokt jasminris, spetskålsslaw och limeklyfta. Ringla teriyakisås över det fräsiga köttet och strö över de rostade sesamfröna.