



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 frasiga köttet och strö över de rostade sesamfröna.