



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Donburi med pankofriterad torsk, ingefärgurka och tångcaviar

### Ris

Sushiris 1 ½ dl

🏠 Vatten 2 dl

### Wasabimajonnäs

Majonnäs 1 dl

Wasabi 1 msk

Ingefära 1 bit

### Ingefärgurka

Snackgurka 1 st

Inlagd ingefära ½ burk

Chili flakes ½ tsk

### Pankofriterad torsk

Torskfilé 200 g

Panko 1 förp

🏠 Salt 2 krm

🏠 Ägg 1 st

🏠 Vetemjöl 1 dl

🏠 Neutral olja

### Till servering

Salladslök ½ förp

Tångcaviar 1 burk

- 1. Ris:** Skölj riset i kallt vatten några gånger och låt stå i vatten ca 15 min. Lägg riset i en kastrull och fyll på med nytt vatten. Plasta över kanten på kastrullen med plastfilm som ett lock, sätt sedan på ett vanligt lock över. Koka upp riset på full värme ca 2 min och sänk sedan till lägsta värmen, låt sjuda i ca 20 min. Ta av plastfolien och vänd upp riset med en slickepott, sätt på locket igen. Låt vila ca 10 min.
- 2. Wasabimajonnäs:** Skala och finriv ca 1 tsk färsk ingefära. Lägg i en liten skål och blanda med majonnäs och wasabi.
- 3. Ingefärgurka:** Skär gurkan i tunna skivor med en vass kniv eller mandolin. Lägg i en skål och blanda med chili flakes och inlagd ingefära (inklusive lagen).
- 4. Pankofriterad torsk:** Skär fisken i portionsbitar och krydda med salt. Vispa upp ägg i en skål. Lägg vetemjöl och panko på separata tallrikar. Vänd fisken i först vetemjöl, sedan ägg och sist i panko. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek den panerade fisken ca 2 min per sida, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.
- 5. Skär salladslök i tunna skivor. Lägg sushiris i 2 skålar och ringla över wasabimajonnäs. Lägg sedan på ingefärgurka, salladslök, pankofriterad torsk och tångcaviar.**