



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Tar litt tid å lage

Tonkatsu – japansk svineschnitzel med barbecuesaus, coleslaw, chilimajones og dippsaus

Jasminris

150 g jasminris

Tonkatsu – japansk svineschnitzel med barbecuesaus

300 g svinekam i skiver
½–1 pakke barbecuesaus
½–1 pakke maisstivelse
1–2 stk egg
50 g panering

Coleslaw

150 g råkostmiks
½ pakke chilimajones
½ bunt koriander

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke kinesisk wok- og dippsaus
½ bunt koriander

 salt olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Tonkatsu – japansk svineschnitzel med barbecuesaus:** Tørk kjøttet med litt kjøkkenpapir, og bank det flatt med en liten kjele. Pensle kjøttet med barbecuesausen, og dryss over maisstivelsen. Knekk eggene i en skål, og pisk dem lett sammen. Ha paneringen på en tallerken. Vend kjøttskivene først i eggene, og så i paneringen.
- 3 Coleslaw:** Ha råkostmiksen og chilimajonesen i en skål. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Ha halvparten av korianderen i skålen med råkostmiksen, og bland godt. Krydre med litt salt.
- 4 Tonkatsu – japansk svineschnitzel med barbecuesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha rikelig med olje i pannen. Stek schnitzlene i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte og paneringen er sprø. Legg dem over på kjøkkenpapir, slik at noe av oljen renner av.
- 5 Tilbehør:** Kutt limen i båter, og server båtene og dippsausen til retten. Dryss over resten av korianderen ved servering.



TIPS! Vend gjerne inn litt grovhakket koriander i risen for ekstra smak. Du kan også serve grovhakket vårløk og peanøtter til retten.