



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tonkatsu - japansk lakseschnitzel med coleslaw, teriyakisaus og sesamfrø

## Jasminris

135 g ris

## Coleslaw

½ bit ingefær  
1 stk gulrot  
½ stk spisskål  
½-1 pakke chiliflak  
½-1 pakke aioli  
🏠 ½ ts sukker  
🏠 ½ ss eplesider- eller  
hvitvinseddik  
🏠 ½ ss soyasaus

## Lakse-tonkatsu

260 g lakseburgere  
½ pakke panering

## Til servering

½-1 pakke teriyakisaus  
1 pakke sesamfrø

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Coleslaw:** Skrell og grov riv ingefæren og gulroten. Skyll og kutt kålen i tynne strimler. Ha ingefæren, gulroten og kålen i en bolle og tilsett ½ ts sukker, ønsket mengde chiliflak, ½ ss eddik, ½ ss soyasaus og aiolien. Vend godt sammen, og smak til med salt og pepper.
- 3 Lakse-tonkatsu:** Krydre lakseburgerne med salt og pepper på begge sider. Ha paneringen på en tallerken, og vend burgerne i paneringen.
- 4 Lakse-tonkatsu, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i olje. Stek lakse-tonkatsuene i omtrent 3 minutter på hver side eller til paneringen er sprø og burgerne er gjennomstekte. Kutt gjerne tonkatsuene i strimler før servering.
- 5 Til servering:** Server lakse-tonkatsuene med risen, coleslawen, teriyakisausen og dryss over sesamfrøene. God middag!