



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 pose glutenfri

soyasaus

🏠 ½ ts sukker

🏠 ½ ss eplesider- eller
hvitvinseddik

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 pose 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!