



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Tonkatsu - japansk lakseschnitzel med coleslaw, teriyakisaus og sesamfrø

Ris

135 g jasmiris

Coleslaw

½ bit ingefær
1 stk gulrot
½ stk spisskål
½–1 pakke chiliflak
½–1 pakke aioli
½ pose glutenfri soyasaus
½ pose hvitvinseddik 15ml
½ ts sukker ^B

Lakse-tonkatsu

260 g lakseburgere
½ pakke panering

Til servering

½–1 pakke teriyakisaus
1 pakke sesamfrø

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Coleslaw:** Skrell og grovriv 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 av chiliflakene, ½ ss eddik, ½ pose soyasaus og aiolien. Vend det 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 2 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.