



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tonkatsu - japansk svineschnitzel med barbecuesaus, coleslaw, chilimajones og dippsaus

## Jasminris

135 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

1 stk grønt eple  
150 g råkostmiks  
½ pakke chilimajones  
½ bunt koriander

## Tilbehør

1 stk lime  
½ pakke teriyakisaus  
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:** Skyll og grovriv eplet på et rivjern. Ha eplet, 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 teriyakisausen til retten. Dryss over resten av korianderen ved servering.

**Tips fra kokken:** Vend gjerne inn litt grovhakkert koriander i risen for ekstra smak. Du kan også servere grovhakkert vårløk og peanøtter til retten.