

Japansk schnitzel ”tonkatsu” med ris, syrlig sallad och soja- sesammajonnäs (4 port, 20 min)



Ingredienser

Filéer

4 fläskfiléer, utbankade
(4st schnitzlar)
2 ägg
3 dl panko
1 dl vetemjöl

Syrlig sallad

½ gurka, tunna skivor
125g råkostsallad (riven morot och vitkål)
1 msk finstrimlad färsk ingefära
½ dl ättika
1 dl socker
1,5 dl vatten

Soja- och sesammajonnäs

1 dl majonnäs (grundrecept)
2-3 krm sesamolja
1 tsk japansk soja

Topping / tillbehör

Basmatiris för 4 port
Rostade sesamfrön (svarta och vita)
Koriander
Limeklyftor

Gör så här:

1. Smält samman ättika, socker och vatten i en kastrull. Låt svalna. Skala och skiva gurkan i tunna skivor och lägg i en skål tillsammans med råkostsalladen och fint strimlade ingefäran. Häll över lagen och ställ svalt till servering.
2. Blanda samman ingredienserna till majonnäsen. (Lägg i en spritspåse)
3. Banka ut fläskfiléerna med hjälp av baksidan på en stekpanna (lägg en plastpåse emellan), eller om du har en kött hammare.
4. Salta köttet på båda sidor.
5. Mät upp mjöl och panko på två fat. Vispa upp äggen på ett tredje fat med lite högre kant.
6. Vänd schnitzlarna först i mjöl, sedan ner i ägget och till sist ner i panko. (Se till att alla moment täcker schnitzlarna.
7. Stek schnitzlarna i ca 3 min / sida (beroende på tjocklek), tills de blir gyllene och krispiga.
8. Torrosta sesamfröna i en torr stekpanna på medelhög värme.

Servering

Lägg ris i botten på tallrikar. Tranchera upp schnitzlarna och lägg tvärs över. Ringla hastigt över majonnäs över både kött och ris. Lägg på en näve syrlig sallad (som får droppa av lite innan det läggs på). Dekorera med rostade sesamfrö, koriander och lägg på en limeklyfta.

Tips!

-Man kan byta ut och även göra schnitzel på kalv el kyckling
-Variera majonnäsen, det är supersgott med chilimajonnäs till
- Man kan såklart använda risvinäger till den syrliga salladen, men jag tycker det är mer ”stick” i ättika.