KIKKOMAN

Curryschnitzel- ramen med teriyaki

Total tid **60 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid **15 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Fett: **73 g** Protein: **53 g**
Kolhydrater: **89 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	fläskschnitzlar (ca 130 g styck)
100 ml	Kikkoman Teriyaki marinad
40 g	mjöl
2	ägg
50 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
40 g	osaltat smör
60 ml	solrosolja
0,5	spetskål
4 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1	rödlök
1	mini pak choi
200 g	ramennudlar
10 g	currypulver
50 ml	Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak
4 tsk	färsk grädde
540 ml	varmt vatten
2 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
2 msk	majonnäs
	Några blad slätbladig persilja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 fläskschnitzlar (ca 130 g styck) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki marinad **40 g** mjöl - **2** ägg - **50 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
Lägg köttet mellan två lager plastfolie eller i en fryspåse. Använd en köttmörare eller en kastrull med handtag och dunka försiktigt köttet tills det är tunt. Marinera i Kikkoman Teriyaki marinad i ca. 15 minuter. Pudra den marinerade schnitzeln med mjöl, pensla med de vispade äggen och täck till sist med Kikkoman Panko.

Steg 2

40 g osaltat smör - **2,5 msk** solrosolja
Lägg smöret och solrosoljan i en stekpanna och värm upp. När smöret har smält, tillsätt schnitzeln och stek tills den är knaprig och gyllenbrun på båda sidor.

Steg 3

0,5 spetskål - **1** rödlök - **1** mini pak choi - **4 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk** solrosolja
Skär spetskålen i små bitar och stek i en panna med 1 msk solrosolja på medelvärme. Så fort den är kokt, tillsätt 1 tsk Kikkoman sojasås, stek kort och ta bort. Skär löken i strimlor, stek i ½ msk uppvärmd olja och smaka av med 2 tsk Kikkoman sojasås. Skär pak choi i breda strimlor, stek på samma sätt med ½ msk olja och tillsätt 1 tsk Kikkoman sojasås.

Steg 4

200 g ramennudlar - **10 g** currypulver - **50 ml** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa

- Shoyu (Sojasås) Smak - **4 tsk** färsk grädde - **540 ml** varmt vatten
Förbered ramennudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Häll currypulvret, Kikkoman Ramen soppbas, grädde och 540 ml varmt vatten i en kastrull, blanda väl och värm. Skär schnitzeln i strimlor. Dela de kokta nudlarna i 2 skålar, tillsätt den varma curryramensoppan och lägg grönsakerna och schnitzlarna ovanpå nudlarna.

Steg 5
2 msk Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **2 msk** majonnäs - Några blad slätbladig persilja
Blanda Kikkoman Kimchi Chilisås med majonnäsen och ringla över schnitzeln. Resterande sås kan användas som dipp. Strö över persiljan och servera.