

Stekt svamp à la tonkatsu med sötpotatischips

Total tid **37 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **7 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

600 g	finstrimlad vitkål
400 g	finrivna morötter
10 g	hackad gräslök
150 ml	risvinäger
150 g	florsocker
5 g	salt

Till svampen:

	Olja för stekning
100 g	vetemjöl, typ 405
250 g	hela ägg
200 ml	<u>Kikkoman Teriyaki marinad</u>
300 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
700 g	ostronsvamp

Dessutom:

1,2 kg	frysta sötpotatischips
	Olja för stekning
10 g	gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg grönsakerna till salladen i en stor skål. Blanda vinäger, socker och salt, lägg sedan till grönsakerna och låt marinera i kylan tills de ska serveras.

Steg 2

Värm oljan till 175 °C. Förbered för panering: Fyll en skål med mjöl. I den andra: blanda ägget med Kikkoman Teriyakimarinad, och i en tredje, placera Kikkoman Panko.

Steg 3

Täck svampen med mjöl, doppa dem i äggblandningen och rulla dem sedan i Kikkoman Panko. Stek i den heta oljan i 2-3 minuter.

Steg 4

Friterar under tiden sötpotatischipsen i het olja i 175 °C i ca. 4 minuter.

Steg 5

Garnera sötpotatischipsen och svampen med gräslöken. Servera med salladen i en separat skål.