

Recept på japansk fläsk Katsu curry

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

4	fläskkotletter
	Salt / peppar
100 g	mjöl
1	ägg
2 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
150 g	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
	Olja till stekning
Sås	
50 g	smör
2	finhackade morötter
1	finhackad lök
0,25	finhackad blomkål
1 msk	currypulver
2 msk	mjöl
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
600 ml	kycklingbuljong
2 msk	risvinäger
0,25	finstrimlad spetskål
	Salladslök, hackad
	Ångkokt ris

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Täck kotletterna i mjöl kryddat med salt och peppar. Doppa sedan kotletterna i ägg blandat med sojasås och vänd dem slutligen runtom i pankoströbröd. Värm en stekpanna med 1 cm olja. Stek kotletterna i 3-4 minuter på varje sida. Låt stå i ett par minuter innan du skär upp dem.

Steg 2

Smält smöret i en stekpanna och tillsätt finhackad morot, blomkål och hackad lök. Fräs i ett par minuter innan du tillsätter currypulver. Stek tills det doftar. Tillsätt sedan mjöl och blanda väl. Tillsätt sojasås och kycklingbuljong och låt såsen sjuda på låg värme i ca 15 minuter. Smaka av med risvinäger, salt, peppar, mer sojasås och eventuellt extra currypulver.

Steg 3

Servera kotletterna skurna i tunna skivor på en botten av strimlad kål och ris och garnera med hackad salladslök. Servera currysåsen vid sidan av.