KIKKOMAN

Noedels met curryschnitzel en teriyaki

totale tijd **60 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **35 min.** kooktijd **15 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Vetten: **73 g** Eiwitten: **53 g**
Koolhydraten: **89 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	varkensschnitzels (circa 130 g per stuk)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
40 g	bloem
2	eieren
50 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
40 g	ongezouten boter
60 ml	zonnebloemolie
0,5	spitskool
4 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1	rode ui
1	minipaksoi
200 g	noedels
10 g	kerriepoeder
50 ml	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
4 tl	verse room
540 ml	heet water
2 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
2 el	mayonaise
	Een paar blaadjes platte peterselie

VOORBEREIDING

Stap 1

2 varkensschnitzels (circa 130 g per stuk) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade **40 g** bloem - **2** eieren - **50 g** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
Leg het vlees tussen twee vellen vershoudfolie of in een diepvrieszakje. Sla het vlees voorzichtig plat met gebruik van een vleeshamer of een sauspan met handvaten. Marineer circa 15 minuten in Kikkoman Teriyaki Marinade. Bestrooi de gemarineerde schnitzels met bloem, leg ze daarna in het eimengsel en ten slotte in de Kikkoman Panko.

Stap 2

40 g ongezouten boter - **2,5 el** zonnebloemolie
Doe de boter en zonnebloemolie in een koekenpan en verhit. Doe de schnitzel in de pan zodra de boter is gesmolten en bak aan beide kanten knapperig en goudbruin.

Stap 3

0,5 spitskool - **1** rode ui - **1** minipaksoi - **4 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 el** zonnebloemolie
Snijd de spitskool in kleine stukjes en bak op middelhoog vuur in een pan met 1 el zonnebloemolie. Voeg als het gaar is 1 tl Kikkoman Sojasaus toe. Bak kort en haal uit de pan. Snijd de ui in ringen, bak in ½ el hete olie en breng op smaak met 2 tl Kikkoman Sojasaus. Snijd de paksoi in brede repen en bak deze op dezelfde wijze in ½ el olie en 1 tl Kikkoman Sojasaus.

Stap 4

200 g noedels - **10 g** kerriepoeder - **50 ml** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **4 tl** verse room - **540 ml** heet water
Bereid de noedels volgens de instructies op de verpakking. Doe de kerriepoeder, Kikkoman Ramen Soep Basis, room en 540 ml heet water in een pan, meng goed en verhit. Snijd de schnitzel in reepjes. Verdeel de gekookte noedels over twee kommen, voeg de hete curry noedelsoep toe en leg de groenten en stukjes schnitzel erop.

Stap 5

2 el Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **2 el** mayonaise - Een paar blaadjes platte peterselie
Meng Kikkoman Kimchi Chilisaus met de mayonaise en sprenkel over de schnitzel. De overgebleven saus kan worden gebruikt als dip. Garneer met de peterselie en serveer.