

Japans recept voor varkensvlees katsu curry

totale tijd **45 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

4 porties

4	varkenskoteletten/karbonades
	Zout / peper
100 g	bloem
1	ei
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
150 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
	Olie om te bakken
Saus	
50 g	boter
2	fijngesneden wortelen
1	fijngesneden ui
0,25	fijngesneden bloemkool
1 el	kerriepoeder
2 el	bloem
3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
600 ml	kippenbouillon
2 el	rijstazijn
0,25	fijngesneden spitskool
	Fijngesneden lente-ui
	Gestoomde rijst

VOORBEREIDING

Stap 1

Bestrooi de schnitzels met bloem, zout en peper. Doop de schnitzels vervolgens in een mengsel van ei en sojasaus en bedek ze tot slot volledig met panko-broodkruimels. Verhit een koekenpan met 1 cm olie. Bak de schnitzels 3-4 minuten aan beide kanten. Laat ze een paar minuten rusten voordat u ze in plakjes snijdt.

Stap 2

Smelt de boter in een pan en voeg de fijngesneden wortel, bloemkool en gesnipperde ui toe. Laat dit een paar minuten bakken en voeg dan het kerriepoeder toe. Bak tot het gaat geuren. Voeg vervolgens de bloem toe en meng goed. Voeg de sojasaus en kippenbouillon toe en laat de saus ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen. Breng op smaak met rijstazijn, zout, peper, meer sojasaus en eventueel extra kerriepoeder.

Stap 3

Serveer de in dunne plakjes gesneden karbonades op een bedje van gesneden kool en rijst en garneer met gehakte lente-ui. Serveer de currysaus apart.