



Les plats principaux

Bol katsu japonais avec salade de concombre et riz

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de farine
2 œufs (losgeklopt)
150 grammes de chapelure japonaise
4 spiringues de porc
huile pour friture
400 grammes de riz basmati
2 jeunes oignons (fijngesneden)
2 brins de coriandre
poivre
sel

Voor de komkommersalade

1 concombre
60 millilitres de vinaigre de riz
30 grammes de cassonnade
15 millilitres de sauce soja
sel

Voor de katsusaus

3 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de sauce Worcester
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de miel

Méthode de préparation

Préparez 3 assiettes. Une avec de la farine, du poivre et du sel, une avec les œufs battus et une avec du panko. Trempez la viande d'abord dans la farine puis dans les œufs et enfin dans la chapelure.

Chauffez l'huile dans une poêle profonde. Rôtissez-y la viande panée durant 7 minutes. Faites égoutter le katsu sur du papier de cuisine.

Cuisez le riz selon les indications sur l'emballage.

Coupez le concombre en fines rondelles que vous mélangez dans un plat avec le vinaigre de riz, le sucre de canne, le sel et la sauce soja.

Mélangez ensemble tous les ingrédients pour la sauce katsu et servez le katsu avec du riz et la salade de concombre. Terminez par les jeunes oignons et la coriandre.

