



Hoofdgerechten

Japanse katsu bowl met komkommersalade en rijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram bloem
2 eieren (losgeklopt)
150 gram panko
4 varkensspiering
frituurolie
400 gram basmatirijst
2 lente-uitjes (fijngesneden)
2 takjes koriander
peper
zout

Voor de komkommersalade

1 komkommer
60 milliliters rijstazijn
30 gram rietsuiker
15 milliliters sojasaus
zout

Voor de katsusaus

3 eetlepels ketchup
1 eetlepel Worcestersaus
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel honing

Bereidingswijze

Zet 3 borden klaar. Eén met bloem, peper en zout, één met de losgeklopte eieren en één met panko. Wentel het vlees door de bloem, daarna door het ei en tenslotte door de panko.

Verhit de olie in een diepe pan. Bak het gepaneerde vlees gedurende 7 minuten goudbruin. Laat de katsu uitlekken op een keukenpapier.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen van de verpakking.

Snijd de komkommer in dunne plakjes en meng in een kom met rijstazijn, rietsuiker, zout en sojasaus.

Meng alles voor de katsusaus onder elkaar en serveer de katsu met rijst en komkommersalade. Werk af met lente-ui en koriander.

