



Hoofdgerechten

Katsu sando sandwich

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de sandwich

2 schnitzels (varken)
8 plakjes brood
1 eetlepel boter
2 eetlepels Dijon mosterd
150 gram spitskool (fijngesneden)
200 milliliters zonnebloemolie

Voor de tonkatsusaus

4 eetlepels Worcestersaus
4 eetlepels ketchup
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels suiker

Lekkers voor in de lunchbox

2 wortelen
1/2 komkommer
1/2 rode paprika

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de tonkatsusaus en zet even opzij.

Frituur de varkensschnitzels goudbruin in een pan met zonnebloemolie of in de friteuse op 170°C gedurende 5 minuten, snij de 2 varkensschnitzels in de helft en zet even opzij.

Besmeer de helft van een sneetje brood met mosterd en verdeel hier de witte kool over. Schik er de helft van de krokant gebakken schnitzel op en werk af met je zelfgemaakte tonkatsusaus. Besmeer het ander sneetje brood met boter en dek hier de sandwich mee af. Snij je sandwich doormidden voor het serveren. Was de groenten,

snij ze in partjes en werk hiermee je lunch af.

Tip!

Wikkel de sandwich in boterpapier en snij 'm dan doormidden. Zo blijft je sandwich mooi compact.

