KIKKOMAN

# Schnitzel med teriyaki i curry ramensuppe

total tid **60 min.** **10 min.** tilberedningstid **35 min.** koketid **15 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
**5.185 kJ / 1.238 kcal**

Fett: **73 g** Protein: **53 g**
Karbohydrater: **89 g**

## INGREDIENSER

**2 porsjoner**

| | |
|---|---|
| **2** | svineschnitzler (ca. 130 g hver) |
| **1 dl** | Kikkoman Teriyaki Marinade |
| **40 g** | mel |
| **2** | egg |
| **50 g** | Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil |
| **40 g** | usaltet smør |
| **0,6 dl** | solsikkeolje |
| **0,5** | spisskål |
| **4 ts** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **1** | rødløk |
| **1** | mini-pak choy |
| **200 g** | ramennudler |
| **10 g** | karri |
| **0,5 dl** | Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak |
| **4 ts** | kremfløte |
| **5,4 dl** | varmt vann |
| **2 ss** | Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi |
| **2 ss** | majones |
| | Noen blader bladpersille |

## TILBEREDNING

### Steg 1

**2** svineschnitzler (ca. 130 g hver) - **1 dl** Kikkoman Teriyaki Marinade **40 g** mel - **2** egg - **50 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
Legg kjøttet mellom to lag plastfolie eller i en frysepose. Bruk kjøtthammer eller en kasserolle med håndtak til å banke kjøttet tynt. Mariner det i Kikkoman Teriyaki Marinade i ca. 15 minutter. Dryss mel over de marinerte schnitzlene og dekk dem med pisket egg og til slutt med Kikkoman Panko.

### Steg 2

**40 g** usaltet smør - **2,5 ss** solsikkeolje
Ha smøret og solsikkeoljen i en stekepanne og varm opp. Når smøret har smeltet, legger du oppi schnitzlene og steker dem til de er sprø og gyllenbrune på begge sider.

### Steg 3

**0,5** spisskål - **1** rødløk - **1** mini-pak choy - **4 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 ss** solsikkeolje
Skjær spisskålen i små biter og stek den i en panne med 1 ss solsikkeolje på middels varme. Så snart den er ferdig, tilsett 1 ts Kikkoman Soyasaus, stek kort og ta av varmen. Skjær rødløken i strimler, stek i ½ ss oppvarmet olje og krydre med 2 ts Kikkoman Soyasaus. Skjær mini-pak choy i brede strimler, stek på samme måte med ½ ss olje og tilsett 1 ts Kikkoman Soyasaus.

### Steg 4

**200 g** ramennudler - **10 g** karri - **0,5 dl** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu

(Sojasaus) Smak - **4 ts** kremfløte - **5,4 dl** varmt vann
Tilbered ramennudlene i henhold til anvisningene på pakken. Ha karri, Kikkoman Ramen Suppebase, fløte og 5,40 dl varmt vann i en panne, bland godt og varm opp. Skjær schnitzlene i strimler. Fordel de kokte nudlene på 2 boller, tilsett varm curry ramensuppe, og legg grønnsakene og schnitzelstrimlene oppå nudlene.

### Steg 5

**2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi - **2 ss** majones - Noen blader bladpersille
Bland Kikkoman Kimchi Chilisaus med majones og hell det over schnitzlene. Resten av sausen kan brukes som dipp. Dryss over persille og server.