

Schnitzel med teriyaki i curry ramensuppe

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

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