

Stekt sopp à la tonkatsu med søtpotetchips

total tid **37 min.** 30 min. tilberedningstid 7 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Salat:

600 g finrevet hvitkål

400 g finraspet gulrot

10 g hakket gressløk

1,5 dl riseddik

150 g melis

5 g salt

Sopp:

100 g Stekeolje

250 g siktet hvetemel

2 dl hele egg

300 g Kikkoman Teriyaki

Marinade

700 g Kikkoman Panko - Sprød

Brødrasp i Japansk Stil

Dessuten: østerssopp

1,2 kg frosne søtpotetchips

10 g Stekeolje

10 g gressløk

TILBEREDNING

Steg 1

Legg grønnsakene til salaten i en stor bolle. Bland sammen eddik, sukker og salt og ha oppi grønnsakene. La stå til marinering i kjøleskapet til retten er serveringsklar.

Steg 2

Forvarm oljen til 175 °C. Sett opp en paneringsrekke: Fyll en bolle med mel. I den andre blander du egg med Kikkoman Teriyaki Marinade, og i den tredje har du Kikkoman Panko.

Steg 3

Dekk soppene med mel, dypp dem i eggeblandingen, og dekk dem så med Kikkoman Panko. Stek i varm olje i 2-3 minutter.

Steg 4

I mellomtiden friterer du søtpotetchipsen i varm olje ved 175 °C i ca. 4 minutter.

Steg 5

Garner søtpotetchipsen og soppene med gressløk. Server med salaten i egen bolle.