

# Japansk katsu curry med svinekød

Samlet tid **45 min.** 15 min. Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

## INGREDIENSER

4 Portioner

<b>4</b>	svinekoteletter
	Salt / peber
<b>100 g</b>	mel
<b>1</b>	æg
<b>2 spsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</a>
<b>150 g</b>	<a href="#">Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil</a>
	Olie til stegning

### Sauce

<b>50 g</b>	smør
<b>2</b>	gulerødder i fine tern
<b>1</b>	finthakket løg
<b>0,25</b>	blomkål i fine tern
<b>1 spsk.</b>	karrypulver
<b>2 spsk.</b>	mel
<b>3 spsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</a>
<b>600 ml</b>	hønbouillon
<b>2 spsk.</b>	riseddike
<b>0,25</b>	fintrevet spidskål
	Forårsløg, hakket
	Dampet ris

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Vend koteletterne i mel krydret med salt og peber. Dyp derefter koteletterne i en blanding af æg og sojasauce, og vend dem til sidst i pankorasp. Opvarm en pande med 1 cm olie. Steg koteletterne i 3-4 minutter på begge sider. Lad dem hvile et par minutter, inden de skæres i skiver.

### Step 2

Smelt smørret på en pande, og tilsæt gulerod og blomkål i fine tern samt hakket løg. Steg det hele i et par minutter, inden karrypulveret tilsættes. Steg det hele, indtil blandingen begynder at dufte. Tilsæt derefter mel, og bland det hele godt sammen. Tilsæt sojasauce og hønbouillon, og lad sauceen simre ved lav varme i ca. 15 minutter. Smag til med riseddike, salt og peber, lidt sojasauce og muligvis lidt ekstra karrypulver efter smag og behag.

### Step 3

Server koteletterne i tynde skiver på revet kål og ris, og pynt med hakket forårsløg. Server karrysauce dertil.