KIKKOMAN

Karryramen med schnitzel og teriyaki

Samlet tid **60 min.** **10 min.** Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid **15 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
5.185 kJ / 1.238 kcal

Fedt: **73 g** Protein: **53 g**
Kulhydrater: **89 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	svinekøds-schnitzler (ca. 130 g per styk)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
40 g	mel
2	æg
50 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
40 g	usaltet smør
60 ml	solsikkeolie
0,5	spidskål
4 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	rødløg
1	mini pak choi
200 g	ramennudler
10 g	karrypulver
50 ml	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
4 tsk.	frisk piskefløde
540 ml	kogende vand
2 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
2 spsk.	mayonnaise
	Enkelte blade bredbladet persille

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 svinekøds-schnitzler (ca. 130 g per styk) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade **40 g** mel - **2** æg - **50 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
Læg kødet mellem to stykker husholdningsfilm eller i en frysepose. Brug en kødhammer eller en pande til at banke kødet tyndt. Mariner det i Kikkoman teriyaki marinade i ca. 15 minutter. Dæk stykkerne let med mel, vend dem i sammenpisket æg, og vend dem til sidst i Kikkoman pankorasp

Step 2

40 g usaltet smør - **2,5 spsk.** solsikkeolie
Læg smør og olie på en stegepande og varm panden op. Tilsæt schnitzlerne, så snart smørret er smeltet, og steg dem, indtil de er sprøde og gyldenbrune på begge sider.

Step 3

0,5 spidskål - **1** rødløg - **1** mini pak choi - **4 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 spsk.** solsikkeolie
Skær spidskålen i mindre stykker, og steg dem i 1 spsk. solsikkeolie ved mellemhøj varme på en pande. Så snart kålen er mør, tilsæt 1 tsk. Kikkoman sojasauce, steg det hele ganske kort, og fjern det fra panden. Skær løget i strimler, steg det i ½ spsk. opvarmet olie, og smag til med 2 tsk. Kikkoman sojasauce. Skær pak choi i brede strimler, steg det i ½ spsk. olie, og tilsæt 1 tsk. Kikkoman sojasauce.

Step 4

200 g ramennudler - **10 g** karrypulver - **50 ml** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base -

Shoyu (sojasauce) Smag - **4 tsk.** frisk piskefløde - **540 ml** kogende vand
Tilbered ramennudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Hæld karrypulver, Kikkoman ramen suppebase, fløde og 540 ml kogende vand i en gryde. Bland det hele godt sammen, og varm blandingen op. Skær de færdige schnitzler i strimler. Fordel de kogte nudler i to skåle, tilsæt den varme karryramen, og anret grøntsager og schnitzel oven på nudlerne.

Step 5
2 spsk. Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **2 spsk.** mayonnaise - Enkelte blade bredbladet persille
Bland Kikkoman kimchi chilisauce med mayonnaise, og dryp det over schnitzelstrimlerne. Den resterende sauce kan anvendes som dip. Drys med persille inden servering.