KIKKOMAN

Schnitzel med svampe

INGREDIENSER

4 Portioner

4	små kalveschnitzler (ca. 100 g hver)
100 ml	hvedemel
2	æg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
75 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
	Olie og smør til stegning
300 g	ris
100 g	shiitake svampe
100 g	kejserhatte
1	grøn chili
2	fed hvidløg
100 g	edamamebønner
100 g	sukkerærter
50 g	bønnespirer
1 spsk.	sesamolie
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog risene jf. anvisningerne på pakken.

Step 2

Bank schnitzlerne og vend dem først i mel, derpå i æg sammenpisket med sojasauce og til sidst i pankorasp. Steg schnitzlerne gyldne i rigeligt med smør og olie i ca. 3-4 minutter på hver side.

Step 3

Halver kejserhattene og steg dem gyldne sammen med shiitake svampene, hvidløg og chili i en smule olie. Tilsæt edamamebønner og sukkerærter så disse blot varmes igennem. Til sidst tilsættes bønnespirer. Smag til med sesamolie, sojasauce og friskkværnet sort peber.

Step 4

Skær schnitzlerne i strimler, anret ovenpå kogte ris og de stegte grøntsager og pynt med finthakket forårsløg og frisk koriander.