



Tonkatsu

*Krokant gepaneerde varkenskotelet met panko, geserveerd met een pittige tonkatsusaus.
Een geliefd Japans gerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

4 varkenskoteletten zonder been
120 gr panko
80 gr bloem
2 eieren
zout en peper
zonnebloemolie om te bakken
1/4 witte kool
voor de saus: 4 el ketchup, 2 el worcestershiresaus, 1 el sojasaus, 1 kl suiker

Bereidingswijze

1. Meng de ketchup, worcestershiresaus, sojasaus en suiker tot een gladde tonkatsusaus.
2. Snijd de witte kool flinterdun voor de garnituur.
3. Klop de koteletten wat platter en kruid met zout en peper.
4. Haal elke kotelet door de bloem, dan het losgeklopt ei en tot slot de panko.
5. Verhit een ruime laag olie tot 170 graden en frituur de koteletten 4 à 5 minuten per kant goudbruin en gaar.
6. Laat uitlekken, snijd in repen en serveer met de koolsla en de tonkatsusaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)