

Japanilainen katsu curry possusta

kokonaisaika **45 min** 15 min esivalmistelut 30 min valmistus

AINEKSET

4 annosta

4	porsaan fileepihviä suolaa / pippuria
100 g	jauhoja
1	kananmuna
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
150 g	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho öljyä paistamiseen

Kastike

50 g	voita
2	porkkanaa pieninä kuutioina
1	sipuli silputtuna
0,25	kukkakaali pieninä kuutioina
1 rkl	curryjauhetta
2 rkl	jauhoa
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
600 ml	kanalientä
2 rkl	riisiviinietikkaa
0,25	suippokaalia suikaleina kevätsipuli silputtuna höyrytettyä riisiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita jauhojen joukkoon suolaa sekä pippuria ja pyörittele fileepihvit seoksessa. Vatkaa kananmunan joukkoon soijakastike ja kasta fileepihvit seoksessa. Leivitä ne lopuksi panko-korppujauhoissa. Kuumenna 1 cm öljyä paistinpannulla ja paista pihvejä 3–4 minuuttia kummaltakin puolelta. Anna vetäytyä hetki ennen viipalointia.

Vaihe 2

Sulata voi pannulla ja lisää sille porkkana, kukkakaali sekä sipuli. Paista pari minuuttia ja lisää sitten curryjauhe. Paista, kunnes curry alkaa tuoksua, ja lisää sitten jauhot. Sekoita hyvin. Lisää soijakastike sekä kanaliemi ja anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä n. 15 minuuttia. Mausta riisiviinietikalla, suolalla, pippurilla, soijakastikkeella ja curryjauheella, jos haluat.

Vaihe 3

Tarjoile fileepihvit riisi-kaalipedillä ohuiksi viipaleiksi leikattuina. Koristele annos kevätsipulilla ja tarjoille currykastikkeen kera.