CHICK'N STYLE SCHNITZEL À LA JAPONAISE

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1 paquet dee Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet

1/4 chou blanc

1 petit poivron rouge

2 oignons de printemps

1 petite gousse d'ail hachée

1/2 càc de gingembre râpé

1 brin de coriandre

200 g de riz blanc nature (ou riz à sushi japonais)

1 càs de vinaigre de riz

1 càs de sauce soja

1 càc de sauce Worcestershire

5 càs de ketchup

1 càs de cassonade

Graines de sésame noires et blanches

Découvre la cuisine japonaise avec notre Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet croustillant et sa sauce Tonkatsu.

PRÉPARATION

1. Cuire le riz et préparer le chou

Cuire le riz selon les instructions sur l'emballage et couper le chou en fines lanières.

2. Préparer la sauce tonkatsu et les légumes

Prépare la sauce tonkatsu en mélangeant tous les ingrédients (ail, gingembre, sauce soya, sauce Worcestershire, ketchup, cassonade). Coupe un oignon de printemps et le poivron rouge en fines rondelles.

3. Cuire les Sensational schnitzel

Faire cuire les Sensational schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

4. Dresser

Lorsque les Sensational schnitzel sont presque cuits, étaler le riz dans deux belles assiettes de style asiatique, répartir le chou émincé dessus et saupoudrer de vinaigre de riz. Coupe les Sensational schnitzel en lanières et étale-les sur le chou. Servir la sauce tonkatsu à part.

5. Garnir, servir et déguster !

Garnir d'oignon de printemps, de poivron rouge, de coriandre et de graines de sésame.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR