

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

1 pakje Garden Gourmet Sensational schnitzel

1/4 witte kool

1 kleine rode paprika

2 lente-uitjes

1 klein teentje knoflook, gehakt

1/2 theelepel geraspte gember

1 takje koriander

200 g witte rijst (of Japanse sushirijst)

1 eetl rijstazijn

1 eetl sojasaus

1 theelepel Worcestershiresaus

5 eetlepels ketchup

1 eetl bruine suiker

Zwart-witte sesamzaadjes

Ontdek de Japanse keuken met onze knapperige Chick'n Style Schnitzel van Garden Gourmet en zijn Tonkatsu-saus.

**BEREIDING**

- 1.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd de kool in dunne reepjes.
- 2.** Bereid de tonkatsusaus door alle ingrediënten (knoflook, gember, sojasaus, worcestershiresaus, ketchup, bruine suiker) te mengen. Snijd een lente-ui en rode paprika in dunne plakjes.
- 3.** Kook de Garden Gourmet Sensational Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking tot het knapperig is.
- 4.** Als de Chick'n Style Schnitzel bijna gaar is, verdeel de rijst over twee mooie Aziatische borden, verdeel je de gesneden kool erover en besprenkel met rijstazijn. Snijd de schnitzel in reepjes en verdeel deze over de kool. Serveer de tonkatsusaus apart.
- 5.** Garneer met lente-ui, rode paprika, koriander en sesamzaadjes.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**