

**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

Creëer een authentiek Japans gerecht met onze Sensational vegan Schnitzel vergezeld van Tonkatsu-saus. De knapperige Schnitzel op hete witte rijst vergezeld van een zoete saus is de ideale combinatie om je smaakpapillen naar het land van de rijzende zon te vervoeren.

**BEREIDING****1. Kook de rijst en bereid de kool**

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd de kool in dunne reepjes.

**2. Bereid de tonkatsusaus en groenten voor**

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 Sensational schnitzel**

Kook de Garden Gourmet Sensational Schnitzel volgens de aanwijzingen op de verpakking tot het knapperig is.

**4. Op te stellen**

Als de Sensational schnitzel bijna gaar is, verdeel de rijst over twee mooie Aziatische borden, verdeel je de gesneden kool erover en besprenkel met rijstazijn. Snijd de Sensational schnitzel in reepjes en verdeel deze over de kool. Serveer de tonkatsusaus apart.

**5. Garneren, serveren en genieten!**

Garneer met lente-ui, rode paprika, koriander en sesamzaadjes.

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