

Katsu Sando

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Japon süt ekmeği arasında tonkatsu dilimleri, lahanayla birlikte düzenli ve tok bir sandviç verir.

Malzemeler

- 300 gr Domuzsuz tonkatsu için tavuk göğsü
- 4 dilim Japon süt ekmeği
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Lahana

Yapılış

1. 300 gr tavuk göğsünü ince dövüp eşit kalınlıkta getirin.
2. Tavuğu yumurtaya ve galeta ununa bulayın kaplama boşluk kalmaması için.
3. Tavuğu orta ateşte tavada ilk yüzü 4 dakika kızartın.
4. Çevirip ikinci yüzü 4 dakika kızartın yağ kalmaması için.
5. Katsuyu 3 dakika dinlendirip dilimleyin, suyu ekmeği 1 saat masın.
6. Japon süt ekmeğine lahanaya ve katsu yerleştirip sandviçi kesin.

PÜF NOKTASI

Tonkatsu dilimlerini ekmeğe koymadan 2 dakika dinlendirirseniz pane yumuşamaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kışkık lahanaya salatası ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Soya