

Tokyo Tavuk Katsu Kare

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~680 kcal

Açılış 10/10

Katsu kare, panko kaplı tavuğu havuçlu patatesli Japon köri sosu ve kışananeli pirinçle servis eder.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Panko
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 90 gr Japon köri roux
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 4 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk göğüslerini inceltip tuz ve karabiberle tatlandırın.
2. Tavuğu un, yumurta ve pankoya sırayla bulayın.
3. Patates ve havucu küp doğrayıp 15 dakika suda pişirin.
4. Köri roux ekleyip sosu 10 dakika koyulaştırın.
5. Tavukları 170°C yağda 5-6 dakika altın rengi kızartın.
6. Pirincin yanına köri sosu ve dilimlenmiş katsuyu yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Katsuyu sosun üstüne son anda koymak kaplamayı gevrek tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Japon pirinci ve turşu zencefilele servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya