

Katsudon

Toplam 50 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Orta ~650 kcal Açılış 10/10

Katsudon, ç1t1panko kaplıdana kotleti soğanlı tatlı tuzlu sos ve yumurtayla k1s1pişirip pirinç üstüne koyan Japon kasedir.

Malzemeler

Katsu için

- 500 gr Dana bonfile dilimi
- 0.5 su bardağı Un
- 4 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko ekmek k1ğ1
- 2 su bardağı S1yağ
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 su bardağı Dashi suyu

Servis için

- 4 kase Pişmiş Japon pirinci
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

1. Dana dilimlerini hafifçe inceltin, tuz ve karabiberle tatlandırın.
2. Etleri una, ç1rp1lyumurtaya ve panko ekmek k1ğ1nabulayın.
3. 180°C yağda katsular 14 ila 5 dakika alt1renk alana kadar k1zartın.
4. Soğanı ince dilimleyip dashi, soya sosu ve şekerle 5 dakika pişirin.
5. Katsuları dilimleyip sosun üstüne koyun, kalan yumurtaları ç1rp1yeyin.
6. Kapağı kapatıp yumurta hafif akışkan kalana kadar 2 dakika pişirin.
7. Katsudonu sıcak pirinç üstüne alıp taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Katsu dilimlerini sosta k1s1atmak kaplamanı tamamen yumuşaması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kahana salatası turşu zencefil ve sıcak yeşil çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya