

Tokyo Katsu Curry

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Zor

~690 kcal

Açıklama 110/10

Katsu curry, ç1 taneli tavuk kotleti kal1 Japon köri sosu ve buharda pirinçle servis eden popüler bir tabaktır.

Malzemeler

- 4 adet Tavuk göğsü
- 2 su bardağ Panko
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağ Un
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 2 adet Patates
- 100 gr Japon köri roux
- 4 su bardağ Pişmiş pirinç

Yapılış

1. Soğan, havuç ve patatesi iri doğrayın.
2. Sebzeleri yağda 8 dakika kavurun.
3. Su ekleyip sebzeleri 18 dakika yumuşatın.
4. Köri roux ekleyip 6 dakika koyu sos yapın.
5. Tavuğu inceltip un, yumurta ve pankoya bulayın.
6. Kotletleri 170°C yağda her yüzü 4 dakika kızartın.
7. Dilimlenmiş katsu, köri sosu ve pirinci tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Kotleti dilimlemeden 3 dakika dinlendirmek suyunu içinde tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu zencefil ve kızananeli pirinçle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya