

3-2-2016

---

Kookavond

## Tonkatsu

### Nodig:

- 2 mooi opgekuiste varkenshaasjes zonder toppen
- Bloem
- 4 losgeklopte eieren gekruid met peper en zout
- Broodkruim of panko

### Zo maak je het:

- Snij de varkenshaasjes in gelijke rondes.
- Klop deze met bijl of mes fijn/plat.
- Wentel door de bloem, eiwit en broodkruim. Herhaal 2x.
- Frituur ze op 170 graden, ongeveer 6 à 7 min.
- Serveer met witte kool die in water en rijstazijn gekookt is en gekruid met peper en zout.
- Serveer met Japanse ronde korrelrijst en een saus met Worcester.
- Wij dienen het op met glasnoedels.