



## FLÄSKKOTLETT "KATSU SANDO" MED KÅLSALLAD

---

**SKU:** N/A

**Category:** [Recept](#)

### PRODUCT DESCRIPTION

*4 portioner*

#### **Ingredienser**

Svensk fläskkotlett 400 gr

Glutenfritt vetemjöl 2 dl

Esgir glutenfritt panko 6 dl

Ägg 2 st

Glutenfritt vitt formbröd 16 st

Frityrolja 3 liter

Spetskål 1 huvud

Majonnäs 2 dl

Hoisin 2 dl

Dijonsenap 2 msk

Chilisås 2 tsk

Sherryvinäger 2 tsk

### **Gör så här**

Börja med att banka fläsket tunt och panera sedan i mjöl, ägg och ESGIR glutenfritt Panko.

Värm oljan till ca 170 grader, stäng alltid av fläkten innan fritering.

Strimla kålen tunt och lägg i iskallt vatten.

Blanda hoisin med dijonsenap, chilisås och sherryvinäger.

Friterar fläsket i ca 5-6 minuter tills helt gyllene.

Pensla en brödskiva (glutenfritt!) med majonnäs och en brödskiva (glutenfritt!) med hoisinsåsen.

Lägg sedan fläsket på brödskivan med hoisinsås och lägg ihop med skivan med majonnäs.

Häll av vattnet från kålen.

Skär upp "toasten" innan servering och servera med krispig kålsallad, bredvid och gärna extra majonnäs och hoisinsås.

1



