

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Saus

- 2 el Worcesthire saus
- 1 el suiker
- 2 el tomatenketchup
- 1 el oestersaus

Ingrediënten Koolsalade met radijs

- ¼ st spitskool, fijngesneden
- ½ st winterpeen, fijngesneden
- 50 gr radijsjes, dun gesneden
- 2 el mayonaise
- 2 el rijstazijn
- 1 el sojasaus
- ½ el mirin
- 1 tl sesamololie
- 1 tl suiker
- 2 el geroosterde sesam zaadjes
- Zout en peper naar smaak

Ingrediënten Sushi rijst & Broccoli

- 150 gr sushi-rijst
- 250 ml water
- 1 tl zout
- 1 broccoli in kleine roosjes gesneden

Ingrediënten Kip Katsu

- 4 st kippendij filets, plat geslagen
- Zout en peper naar smaak
- Bloem voor het paneren
- 2 st eieren, losgeklopt
- Japans panko voor het paneren
- Plantaardige olie om te bakken

Bereidingswijze

Saus

1. Meng alle ingrediënten van de saus en zet tot gebruik apart.

Koolsalade met radijs

1. Meng de fijngesneden kool, wortel en dun gesneden radijs, samen met de overige ingrediënten voor de salade dressing in een kom.

Sushirijst en broccoli

1. Doe de rijst, zout en het water in een dichte ovenschaal en zet deze schaal op een grote stoomplaat. Stoom de rijst in de stoomoven op de 'stomen' stand gedurende 12 minuten.
2. Verdeel de broccoli en kleine roosjes en leg die na 12 minuten in de stoomplaat naast de sushirijst en stoom de broccoli en de sushirijst nog eens 8 minuten.

Kip Katsu

1. Bestrooi de plat geslagen kippendij filets met zout en peper.
2. Haal elke kippendij filets door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en tot slot door de paneermeel. Zorg ervoor dat de kippendij filets gelijkmatig zijn bedekt.
3. Verwarm een teppan yaki plaat (of pan) voor op baksensor/PerfectFry stand 4 en wacht tot het geluidssignaal.
4. Bak de kippendij filets goudbruin aan beide zijden, ongeveer 5 minuten per kant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveren

1. Snijd de Kip katsu in plakjes en serveer samen met de sushirijst, gestoomde broccoli en koolsalade met radijs.