

ÖSSZETEVŐK

🍴 3 ADAG

🕒 30 PERC

👤 KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

1/4 fej fehér káposzta

1 kis piros kaliforniai paprika

2 db újhagyma

1 kis gerezd fokhagyma

1/2 teáskanál reszelt gyömbér

1 szál koriander

6 salátalevél

1/2 szár zeller

200 gramm fehér rizs (sima vagy japán szusi rizs)

1 evőkanál szójaszósz szójából

1 evőkanál worcestershire szósz

5 evőkanál ketchup

1 evőkanál barnacukor

kevés fekete és fehér szezámmag

CULINARY TIP

Az extra ropogós falatokért...

Az ételt brokkolival tálaljuk. Ropogósra főzve olívaolajjal és reszelt (bio) citromhéjjal meglocsolva.

Készítsünk autentikus japán ételt Garden Gourmet Vegan Schnitzel és rizs segítségével! Ezt a tonkatsu stílusú finom és laktató fogást érdemes kipróbálni. A ropogós és aranyszínű vegán szelet, a forró fehér rizs és az édes-csípős szósz a tetején egy olyan kombináció, amit nem érdemes kihagyni!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. FŐZZÜK MEG A RIZST, ÉS SZELETELJÜK FEL A KÁPOSZTÁT!

Főzd meg a rizst a csomagoláson található utasítás szerint, a káposztát pedig szeleteljük vékony csíkokra.

2. KÉSZÍTSÜK EL A TONKATSU SZÓSZT, ÉS VÁGJUK FEL A ZÖLDSÉGEKET!

Készítsük el a tonkatsu szószot az összes hozzávaló összekeverésével. Vágjuk vékony karikákra az újhagymát és a pirospaprikát.

3. SÜSSÜK MEG A VEGAN SCHNITZELEKET!

Süssük a Garden Gourmet Vegan Schnitzeleket a csomagoláson olvasható utasítás szerint ropogós barnára.

4. ÁLLÍTSUK ÖSSZE AZ ÉTELT!

Amikor a szeletek már majdnem készek, osszuk el a rizst két szép ázsiai stílusú tányéron, tegyük rá a vékonyra szeletelt káposztát, és locsoljuk meg rizsecettel. Vágjuk csíkokra a szeleteket, és terítsük szét a káposztán. A tonkatsu mártást külön tálaljuk.

5. DÍSZÍTSÜK, TÁLALJUK, ÉS ÉLVEZZÜK AZ ÍZEKET!

Díszítsük újhagymával, pirospaprikával, korianderrel és szezámmaggal. Jó étvágyat hozzá!

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**