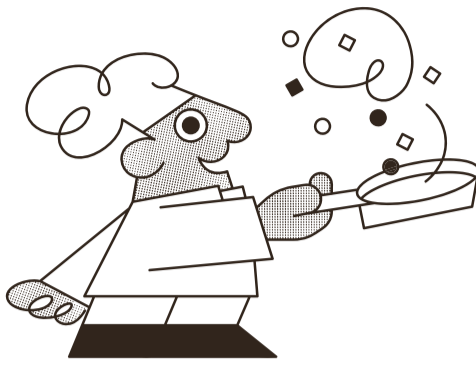


# Kokkelørens Japansk Torikatsu

Japan · Crispy · Lokalt



Torikatsu er den japanske betegnelsen på sprøstekt kylling, ofte med pankomel slik som i denne oppskriften. Retten serveres vanligvis med tonkatsusaus slik som vi gjør her.



1



2



3

Skyll risen i kaldt vann, tilsett 3 dl vann og en klype salt. Kok opp under omrøring, skru ned varmen og la småkoke under lokk i ca. 20 min.

Legg kyllingen på plastskjærebrettet og Brett den ut slik at den ligger flatt.

Ha egg i en dyp skål og visp det godt sammen. Ha hvetemel i den andre dype skålen. Legg pankomelet på den flate tallerken.



4



5



6

Vend kylling først i mel. Vend den så i egg slik at den er helt dekket på alle kanter. Legg deretter kyllingen over i pankomel. Trykk pankomelet godt inn på begge sider av kyllingen slik at den er godt dekket. Du skal bruke opp alt av pankomel.

Se: tips og triks. Ha 1 dl stekeolje i stekepannen. Varm den opp til medium pluss varme under konstant oppsyn. Legg kyllingen med skinnsiden ned forsiktig i den varme oljen. Stek kyllingen i ca. 4 - 5 min på hver side. Løft på kyllingen underveis for å sjekke at den ikke blir svidd. Press litt slik at hele flaten blir stekt.

Finsnitt kål. Finsnitt vårløk, separer den lyse og den mørke delen. Ha kål og den lyse delen av vårløken i en blandebolle. Ha på sesamsyltelake og vend godt sammen.



7



8



9

Legg kyllingen over på tørkepapir for hviling i 5 min, og gi den et dryss med havsalt. Kutt kyllingen i fingertykke strimler etter hviling.

Til servering trenger du kylling, ris, den grønne delen av vårløken, ingefærmajones, tonkatsusaus og sesamsyltet kål.

Legg ris på tallerken. Legg kylling oppå, ha på litt av tonkatsusausen og ingefærmajonesen, dryss over resten av vårløken. Server sesamkål og resten av sausene ved siden.

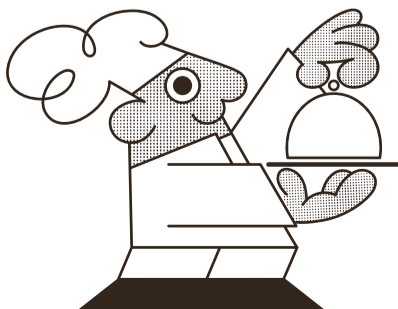
## Ha en smaksrik middag

### Tips og Triks

**SJEKK AT OLJEN ER VARM NOK VED Å SENKE EN LITEN BIT AV DEN PANERTE KYLLINGEN I. HVIS DEN BRUSER SÅ ER DEN VARM NOK.**

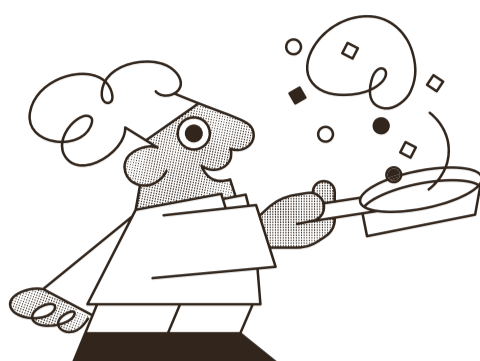
### Sommelier Emilie anbefaler

*Her vil en sør-afrikansk chenin blanc, eller 'steen' som er det lokale kallenavnet, gjøre jobben! Typisk for vinene fra anbefalt område er solmodne noter av tropisk frukt, citrus og blomster. Bruk av fat er relativt vanlig og bidrar til en litt fyldigere kropp, noe vi vil sette pris på i lag med dette lekre måltidet.*



# Kokkeløren's Japanese Torikatsu

Japan · Crispy · Local



Torikatsu is the Japanese term for crispy fried chicken, often with panko flour as in this recipe. The dish is usually served with tonkatsu sauce as we do here.



1



2



3

Rinse the rice in cold water, add 3 dl water and a pinch of salt. Bring to the boil while stirring, turn down the heat and simmer under the lid for approx. 20 min.

Place the chicken on the plastic cutting board and unfold it so that it lies flat.

Place eggs in a deep bowl and whisk well. Place wheat flour in the other deep bowl. Place the breadcrumbs on the flat plate.



4



5



6

Vend kylling først i mel. Vend den så i egg slik at den er helt dekket på alle kanter. Legg deretter kyllingen over i pankomel. Trykk pankomelet godt inn på begge sider av kyllingen slik at den er godt dekket. Du skal bruke opp alt av pankomel.

See: tips and tricks. Put 1 dl of frying oil in the frying pan. Heat it to medium plus heat under constant supervision. Place the chicken skin side down carefully in the hot oil. Fry the chicken for approx. 4 - 5 min on each side. Lift the chicken during the process to check that it does not burn. Press a little so that the entire surface is fried.

Finely chop cabbage. Finely chop spring onions, separate the light and dark part. Put the cabbage and the light part of the spring onion in a mixing bowl. Put on the sesame pickle and mix well.



7



8



9

Place the chicken on a paper towel to rest 5 min, and give it a sprinkling of sea salt. Cut the chicken into finger-thick strips after resting.

To serve, you need chicken, rice, the green part of the spring onion, ginger mayonnaise, tonkatsu sauce and sesame pickled cabbage.

Put rice on a plate. Place chicken on top, put on some of the tonkatsu sauce and ginger mayonnaise, sprinkle over the rest of the spring onions. Serve sesame cabbage and the rest of the sauces on the side.

## Have a tasty dinner

### Tips og Tricks

CHECK THAT THE OIL IS HOT ENOUGH BY DROPPING A SMALL BIT OF THE BREADED CHICKEN IN. IF IT SIZZLES, IT'S HOT ENOUGH.

### Sommelier Emilie anbefaler

*Here, a South African chenin blanc, or 'steen' as it is called locally, will do the job! Typical of the wines from the recommended area are sun-ripened notes of tropical fruit, citrus and flowers. Using a dish is relatively common and contributes to a slightly fuller body, which we will appreciate when paired with this delicious meal.*

