



## Asiatisk schnitzel

### Ingredienser 4 personer

---

500 g	fläskschnitzel, tunt skurna skivor
2 tsk	röd currypasta
0,5 dl	vetemjöl
10 st	champinjoner
1 st	purjolök
150 g	vattenkastanjer
1 msk	majsolja
2 msk	japansk soja
1 msk	sukiyakisås
2 tsk	sesamolja

### Tillbehör:

kokt jasminris

### Tillagning

---

Här möts thailändsk röd curry och japansk sukuyakisås i en lättlagad fredagsrätt.

1. Koka riset enligt förpackningen.
2. Bred ut ett tunt lager röd currypasta över schnitzlarna. Panera dem i mjöl.
3. Skiva champinjoner och purjolök. Häll av vattnet från vattenkastanjerna, skiva och stek dem på hög värme i majsolja ca 2 min. Tillsätt champinjonerna och låt dem få färg. Lägg i purjolök och häll i soja, sukuyaki och sesamolja. Låt koka ihop 1 min.
4. Stek schnitzlarna i medelvarm panna ca 2 minuter per sida. Servera med grönsakerna ovanpå, ris och lite extra soja vid sidan.