

## INGREDIËNTEN

- 1/4 witte kool
- 1 kleine rode paprika
- 2 lente-ui
- 1 klein teentje gehakte knoflook
- 1/2 tl geraspte gember
- 1 takje koriander
- 200 g gewone witte rijst (of Japanse sushi-rijst)
- 1 el rijstazijn
- 1 el sojasaus
- 1 tl worcestershiresaus
- 5 el ketchup
- 1 el bruine suiker
- Zwart-witte sesamzaadjes



Creëer een authentiek Japans gerecht met onze veganistische Tonkatsu-stijl Sensational Schnitzel en rijst voor een hartverwarmende, vullende en bevredigende maaltijd. De knapperige Sensational Schnitzel bovenop hete witte rijst en zoetzure saus is de ultieme combinatie die je moet proberen!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Rijst koken en kool snijden

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd of snijd de kool in dunne reepjes.

### 2. Maak de tonkatsu-saus en snijd de groenten

Maak de tonkatsusaus door alle ingrediënten te mengen. Snijd de lente-ui en rode paprika in dunne ringetjes.

### 3. Bak Sensationele Schnitzels

Bak de Garden Gourmet Sensational Schnitzels volgens de aanwijzingen op de verpakking krokant bruin.

### 4. Stel je maaltijd samen

Verdeel als de Garden Gourmet Sensational Schnitzels bijna klaar zijn de rijst over twee mooie Aziatische borden, verdeel de dingesneden kool erover en besprenkel met rijstazijn. Snijd de Sensational Schnitzel in reepjes en verdeel ze over de kool. Serveer de tonkatsusaus er apart bij.

### 5. Garneer, serveer en geniet!

Garneer met bosui, rode peper, koriander en sesamzaadjes.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**