

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Schnitzel Wiener Style Garden Gourmet

1/4 chou blanc

1 petit poivron rouge

2 oignons de printemps

1 petite gousse d'ail hachée

1/2 cuillère à café de gingembre râpé

1 brin de coriandre

200 g de riz blanc nature (ou riz à sushi japonais)

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à café de sauce Worcestershire

5 cuillères à soupe de ketchup

1 cuillère à soupe de cassonade

Graines de sésame noires et blanches



Créez un plat japonais authentique avec notre Sensational Schnitzel végane accompagné de sa sauce Tonkatsu. Le croustillant Schnitzel déposé sur du riz blanc chaud accompagné de sauce sucrée est la combinaison idéale pour faire voyager vos papilles au pays du soleil levant.

PRÉPARATION

1. Cuisson du riz et préparation du chou

Cuisez le riz selon les instructions sur l'emballage et coupez le chou en fines lanières.

2. Préparation de la sauce tonkatsu et des légumes

Préparez la sauce tonkatsu en mélangeant tous les ingrédients (ail, gingembre, sauce soya, sauce Worcestershire, ketchup, cassonade). Coupez un oignon de printemps et le poivron rouge en fines rondelles.

3. Cuisson des Sensational Schnitzel

Faites cuire les Sensational Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

4. Dressage

Lorsque les Schnitzel sont presque cuits, étalez le riz dans deux belles assiettes de style asiatique, répartissez le chou émincé dessus et saupoudrez de vinaigre de riz. Coupez les Schnitzel en lanières et étalez-les sur le chou. Servez la sauce tonkatsu à part.

5. Garnissez, servez et dégustez!

Garnissez d'oignon de printemps, de poivron rouge, de coriandre et de graines de sésame.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)