KATSU SANDO

https://acunn.com

Katsu sos:
10 gr pirinç sirkesi
5 gr worcestershire
5 gr oyster sos
5 gr soya sos
20 gr bal
20 gr toz şeker
30 gr ketçap
30 gr mayonez
Panelemek:
200 gr (bonfile eti)
20 gr un
40 gr panko ekmek
1 adet yumurta
Tuz, biber
Briochu ekmek:
125 gr un
15 gr süt
2 gr tuz
4 gr yaş maya
60 gr yumurta (2 adet)
5 gr bal
15 gr şeker
50 gr tereyağı
Patates / kabak cips:
1 ad tatlı patates
1 ad yeşil kabak
20 gr un
Tuz
Kırmızı biber
Ekmek için: (175 C 20 dk.)
12 gr un
12 gr su
3 l süt

Wagyu (bonfile) sığır etine hafif tuz ve karabiber attıktan sonra, un, çırpılmış yumurta ve son olarak panko ile karıştırılmış ekmek kırıntıları ile kaplayın.
Ekmek dilimlerinin iki tarafını tereyağı gezdirin ve güzel bir kahverengi renk elde edilene kadar her iki tarafı da kızartın. Wagyu dilimini 165 derece sıcaklıktaki yağda 2 ila 3 dakika boyunca kızartın.
Katsu sosunuzu ve ekmeğin bir tarafına yayın. Diğer ince sığır dilimleri ızgarada pişirip, lahana mayonez salatasını koyup üstüne etleri koyun.
Üzerine kaplanmış ekmek dilimlerinden birini düz olarak yerleştirin, daha sonra her iki tarafa da katsu sosuyla kaplanmış kızartılmış wagyuyu, (bonfile) üstüne ince dilimli etleri yerleştirin ve son olarak dilim ekmekle kaplayın. Daha sonra kenarları kesip ikiye bölün.
Patates ve kabakları kibrit dilimleyin tuz, biber serpiştirip unlayın kızartın.
Yemeğiniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:154369 • adı:Katsu Sando • gönderen:akdağmadenli • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:09