Hoofdgerechten / Japan

Tonkatsu

Een dikke varkenskotelet begraven in een ruig panko-pantser, gebakken tot een verbrijzelende gouden korst terwijl het varkensvlees erin nauwelijks bloost en sappig blijft - yōshoku op zijn best, geserveerd met geraspte kool en de zoethartige saus die het compleet maakt.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Varkenshaaskotelet (2,5 cm dik)
- ☐ 20 delen Panko-paneermeel
- ☐ 10 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 8 delen ei (geslagen)
- ☐ 60 delen Neutrale frituurolie
- ☐ 1,5 delen koosjer zout en witte peper
- ☐ 5 delen Tonkatsu-saus (Bulldog of vergelijkbaar)

Zo maak je het.

01 Gebruik een vleeshamer of de achterkant van een zware pan om de kotelet voorzichtig tot een dikte van 2 cm te kloppen. Knip de vet- en bindweefselband rond de rand van de kotelet om de 2 cm af; dit voorkomt dat de kotelet tijdens het frituren omkrult. Kruid aan beide kanten royaal met zout en witte peper. Laat 15 minuten op kamertemperatuur staan.

02 Zet drie ondiepe bakjes achter elkaar klaar: bloem, losgeklopt ei, panko. Haal de kotelet door de bloem en schud elk spoortje overtollige bloem eraf; een dikke laag bloem zorgt voor een gomachtig laagje dat verhindert dat de panko goed knapperig wordt. Doop het ei erin en laat het overtollige ei gedurende 5 seconden druppelen. Druk stevig in de panko, draai en druk opnieuw, zodat dikke, gekartelde lagen ontstaan. Hoe agressiever je op de panko drukt, hoe dramatischer de korst.

03 Verhit de olie tot 170°C in een pan die diep genoeg is zodat de olie halverwege de kotelet komt. Test met een panko-kruimel: het moet zinken, bobbelen en dan onmiddellijk sissen zonder bruin te worden in minder dan 10 seconden. Laat de kotelet van u af zakken en bak 4 minuten per kant, zonder te storen. Door de lagere temperatuur (vergeleken met standaard frituren) kan de warmte tot in het midden doordringen voordat de korst te bruin wordt.

04 Leg het op een rooster en laat het 3 minuten rusten; gebruik nooit keukenpapier, want dat houdt stoom vast en maakt de korst van onderaf zacht. De overgedragen warmte brengt het interieur op een perfecte temperatuur van 68°C. Snijd met een scherp mes en een enkele neerwaartse druk in reepjes van 2 cm; zagen verbrijzelt de korst. Serveer onmiddellijk met tonkatsu-saus, besprenkeld met of ernaast om te dippen, en fijngesneden rauwe kool.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tonkatsu