



Butadon Tokachi Style

Rijstkom met varkensvlees in Hokkaido-stijl

Deze Butadon is Tokachi's ultieme comfort food bowl, gemaakt met glanzend, met sojakaramel gecoat varkensbuikvlees, geserveerd over dampende rijst. Makkelijk te maken voor een doordeweekse avond, zonder in te leveren op smaak!

2 PERSONEN

🕒 5 +15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 10 cm Japanse prei (naganegi), wit gedeelte
- 🍲 1 el turbinado suiker of lichtbruine basterdsuiker
- 🍲 4 el water
- 🍲 1½ el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍲 1 tl sake
- 🍲 1 tl mirin
- 🍲 1 tl honing
- 🍲 300 g varkensbuik of varkensschouder zonder vel
- 🍲 snufje zout
- 🍲 snufje peper
- 🍲 1 tl aardappelzetmeel of maïzena, om licht te bestrooien
- 🍲 2 tl plantaardige olie (koolzaadolie, rijstzemelenolie, etc.)
- 🍲 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍲 groene erwten of edamame (voorgekookt)
- 🍲 rode ingelegde gember (benishoga), (optioneel)

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stuk Japanse prei (naganegi) van 10 cm horizontaal door tot aan de kern en verwijder de buitenste schillen.
2. Druk de schillen plat op een snijplank en snijd ze in dunne sliertjes langs de nerf.
3. Leg de preisliertjes 10 minuten in een kom met ijskoud water en laat ze vervolgens uitlekken.
4. Meet 4 eetlepels water af.
5. Neem een steelpan en voeg 1 el turbinado (basterd)suiker en ongeveer een derde van het water toe.
6. Zet de pan op middelhoog vuur en draai de pan af en toe rond voor gelijkmatige verwarming (niet roeren).
7. Zodra de suiker goudbruin is, voeg je de rest van het water toe en draai je de pan rond. (Pas op voor spatten, bescherm je huid met ovenwanten en lange mouwen.)
8. Zet het vuur laag en voeg 1½ el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 tl sake, 1 tl mirin en 1 tl honing toe.
9. Verwarm het mengsel verder tot het een dunne, siroopachtige consistentie heeft, zet dan het vuur uit en zet het apart voor later.
10. Snijd 300 g varkensbuik zonder vel in dikke plakken van ongeveer 4-5 mm dik.
11. Doe de plakken in een kom en voeg een snufje zout en peper en 1 tl aardappelzetmeel of maïzena toe.
12. Meng tot alles gelijkmatig bedekt is.
13. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg 2 tl bakolie toe.
14. Leg de plakken varkensbuik in een enkele laag, zonder dat ze elkaar overlappen, en bak ze goudbruin aan één kant.
15. Draai de plakken varkensbuik om en dep met keukenpapier het overvloedige vet uit de pan.
16. Giet de saus over de plakken varkensbuik en roer ze door de karamelsaus zodat ze goed bedekt zijn.
17. Verwarm verder tot de saus is ingedikt en aan het oppervlak van het varkensvlees blijft plakken, haal de pan dan van het vuur.
18. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst in kommen en leg de plakken varkensbuik erop.
19. Garneer met shiraganegi, groene erwten (of edamame) en rode ingelegde gember (benishoga).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

- 🍲 Kies vette stukken zoals buikspek, schouder of bil voor een sappigere, beginnersvriendelijke kom. Varkenshaas droogt snel uit als je de bereidingstijd niet precies in de gaten houdt.



- 🍲 Stop met het karamelliseren wanneer de temperatuur diep amberkleurig is (ongeveer 160 °C); een te donkere siroop wordt bitter en maskeert de zoetheid van het glazuur.
- 🍲 Je kunt het geglazuurde varkensvlees 10 seconden met een brander verhitten om een houtskoolaroma na te bootsen zonder grill.
- 🍲 **Serveertips:** Daikonsalade, champignonsoep met miso, ingelegde komkommer, ingelegde Chinese kool.

BRON: [sudachirecipes.com](https://www.sudachirecipes.com)