



Chaliapin Steak Don

Rijstkom met biefstuk

"Chaliapin Steak Don" is een heerlijke rijstkom met biefstuk, geïnspireerd op de populaire anime "Food Wars!". Het gerecht bestaat uit malse, gemarineerde biefstuk, geserveerd op gebakken uien en verfrissende umeboshi-rijst, afgemaakt met een rijke rode wijnsaus.

2 PERSONEN

🕒 40 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 12 biefstukken (ossenhaas of vergelijkbaar), dikke stukken werken het beste.
- 🍴 3 gele uien
- 🍴 1 snufje zout en peper
- 🍴 1 el boter
- 🍴 1 el rundvet of plantaardige- of koolzaadolie
- 🍴 300 g gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 3 gepekeld pruimen (umeboshi) (optioneel)
- 🍴 4 perilla bladeren (shiso) (optioneel)
- 🍴 2 el fijngehakte lente-uitjes (garnering)

voor de saus

- 🍴 1 el boter
- 🍴 5 el rode wijn
- 🍴 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 1 el water
- 🍴 1 tl maïzena of aardappelzetmeel

MATERIAAL: keukenmachine, plasticfolie, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding van de biefstukken

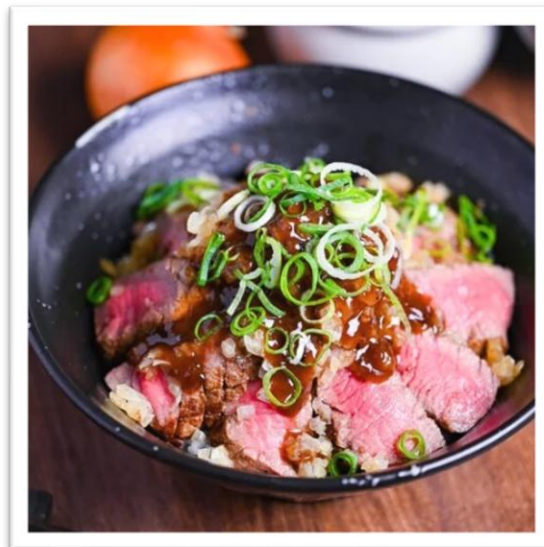
1. Rasp of hak een derde van de uien fijn in een keukenmachine.
2. Wikkel 2 biefstukken in plasticfolie en klop ze plat met een vleeshamer of deegroller tot ze ongeveer 1,5 - 2 cm dik zijn.
3. Haal de folie eraf en maak met een scherp mes diagonale inkepingen in de boven- en onderkant, maar snijd niet te diep.
4. Neem een bord of schaal en bedek de bodem met de helft van de geraspte ui.
5. Leg de biefstukken erop en verdeel de andere helft van de ui erover tot de biefstukken volledig bedekt zijn.
6. Dek de schaal af met een deksel of plasticfolie en laat 30 minuten rusten op een koele plaats. (Niet in de koelkast bewaren.)

Gebakken uien

7. Snijd de rest van de uien fijn.
8. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en smelt 1 eetlepel boter.
9. Voeg de uien toe en bak ze tot ze licht goudbruin en zacht zijn.
10. Voeg een snufje zout en peper toe en roerbak tot ze goudbruin zijn.
11. Haal de pan van het vuur en zet apart voor later.

Bereiding van de biefstuk

12. Schraap de gehakte ui van de biefstuk en gooi deze weg.
13. Spoel de biefstuk vervolgens af met koud water en dep hem droog met keukenpapier.
14. Verhit een koekenpan op hoog vuur en voeg 1 el rundvet of plantaardige- of koolzaadolie toe.
15. Bestrooi beide kanten van de biefstukken met zout en peper en leg ze in de pan.
16. Bak de biefstukken tot ze licht geschroeid zijn en draai ze dan om.
17. Bak ze verder tot de gewenste gaarheid is bereikt.
18. Bak de Chaliapin-biefstuk rauw of medium-rare te bakken (53 °C).
19. Als de biefstukken naar wens gaar zijn, leg ze dan op een bord en laat ze rusten.



Voor de saus

20. Smelt in dezelfde pan 1 el boter op middelhoog vuur.
21. Voeg 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 5 el rode wijn en het braadvocht van de rustende biefstukken toe aan de pan voor extra smaak.
22. Laat het geheel een minuutje pruttelen.
23. Meng in een klein kommetje 1 el water met 1 tl maïzena tot een glad mengsel.
24. Giet dit mengsel in de pan en kook tot het is ingedikt tot een sausachtige consistentie.
25. Haal van het vuur en zet apart om te serveren.

Voor de Ume Rijst (optioneel)

26. Snijd 4 perilla-bladeren (shiso) in dunne reepjes en verwijder de pitten uit 3 gepekeld pruimen (umeboshi).
27. Snijd de gepekeld pruimen en hak ze fijn tot een pasta.
28. Doe 300 g gekookte Japanse kortkorrelrijst in een grote kom en voeg de umeboshi-pasta en de dun gesneden shisobladeren toe.
29. Meng tot de ingrediënten gelijkmatig over de rijst verdeeld zijn.

Om te serveren

30. Verdeel de rijst over kommen.
31. Snijd de biefstukken in dunne plakjes en schik ze over de rijst.
32. Garneer met de gebakken ui, besprenkel met rode wijnsaus en garneer met fijngehakte lente-uitjes (1 el per kom).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

BRON: sudachirecipes.com