



Chashu Don

Rijstkom met varkensvlees

Chashu don is een stevig rijstgerecht dat gebruikmaakt van overgebleven ramen-toppings zoals mals gestoofd varkensvlees (chashu) en zachtgekookte eieren, besprenkeld met mayonaise en gegarneerd met fijngesneden Japanse prei.

2 PERSONEN

🕒 15 minuten + 2 uur 15 minuten + 12 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de chashu

- 🍴 350 g varkensbuik zonder vel
- 🍴 25 g Japanse prei (naganegi), groen gedeelte
- 🍴 25 g gemberwortel, dik gesneden
- 🍴 1½ teentje knoflook
- 🍴 50 g ui, grof gesneden
- 🍴 ½ tl rijstazijn

marinade voor de chashu

- 🍴 25 ml sake
- 🍴 ½ el mirin
- 🍴 125 ml varkensbouillon
- 🍴 75 ml Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 15 g suiker
- 🍴 3 zachtgekookte eieren

donburi voor de chashu

- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 Japanse mayonaise
- 🍴 witte gedeelte van Japanse prei (naganegi), voor "shiraganegi"
- 🍴 chilidraadjes (optioneel)

MATERIAAL: pan met dikke bodem, ziplock-zak

ZO MAAK JE HET:

1. Prik met een vork de varkensbuik zonder vel aan beide kanten in, rol het op en bind het vast met keukengaren.
2. Leg het in een pan en vul deze met koud water tot het vlees onder water staat.
3. Breng het water aan de kook op middelhoog vuur en schep het schuim dat naar boven komt eraf.
4. Zet het vuur lager en laat het sudderen.
5. Voeg 25 g Japanse prei (naganegi), 25 g gemberwortel, 1½ teentje knoflook, 50 g ui en ½ tl rijstazijn toe.
6. Doe een deksel op de pan en laat het 2 uur sudderen op laag vuur, halverwege omdraaien.
7. Haal het varkensvlees uit de pan en doe het in een ziplock-zak.
8. Het vocht is de varkensbouillon.
9. Giet 125 ml varkensbouillon van de chashu in een aparte pan en voeg 25 ml sake, ½ el mirin, 75 ml Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) en 15 g suiker toe.
10. Kook 1 minuut en laat het vervolgens afkoelen.
11. Zodra het vlees handwarm is, doe je de marinade samen met 3 zachtgekookte eieren (optioneel) in een ziplock-zak en sluit je deze af.
12. Laat 12 uur marinieren (idealiter een nacht).
13. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de chashu toe.
14. Voeg 50 ml van de overgebleven marinade toe en bak tot de marinade is ingedikt.
15. Draai het varkensvlees af en toe om zodat het aan alle kanten geglaceerd is.
16. Laat 5-10 minuten rusten voordat je het snijdt.
17. De middelste plakken worden meestal gebruikt voor ramen en de uiteinden voor donburi.
18. Snijd het witte gedeelte van een Japanse prei (naganegi) horizontaal doormidden en scheid de lagen.
19. Druk elke laag plat op een snijplank en snijd in dunne plakjes.
20. Dit heet "shiraganegi" en wordt gebruikt als garnering.



21. Week de shiraganegi 5-10 minuten in een kom met koud water om eventuele bitterheid te verwijderen.
22. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst op en snijd de rameneieren doormidden.
23. Verdeel de chashu en eieren gelijkmatig over elke portie en garneer met Japanse mayonaise, uitgelekte shiraganegi en chilidraadjes (optioneel).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

-  Je kunt dit gerecht maken met overgebleven chashu in plaats van alles zelf te maken.
-  De chashu kan maximaal 1 week in de koelkast bewaard worden, of 3-4 weken in de vriezer. (Ik raad aan om het in plakjes te snijden voordat je het invriest.)

BRON: sudachirecipes.com