



Chikin Katsudon

Rijstkom met gefrituurde kipfilet

Krokante gefrituurde kipfilet gestoofd in een zoete en hartige dashi-saus met ui en ei, geserveerd op een kom dampende rijst. Deze Japanse kipkatsudon is de ultieme comfortmaaltijd!

2 PERSONEN

🕒 15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de kipfilet

- 🍴 350 g kipdijfilet of kipfilet zonder bot
- 🍴 1 el cakemeel, glutenvrij meel of gewoon meel om te bestrooien
- 🍴 ½ el maïzena
- 🍴 8 el panko of gewoon meel
- 🍴 1 ei voor het beslag
- 🍴 5 el cakemeel, glutenvrij meel of gewoon meel voor het beslag
- 🍴 3 el water voor het beslag
- 🍴 zout en peper naar smaak
- 🍴 neutrale bakolie met een hoog rookpunt, zoals rijstzemelenolie

voor de katsudon

- 🍴 150 ml dashi-bouillon (overgebleven) of maak snel dashi met dashi-granulaat
- 🍴 3 el mirin
- 🍴 1 el lichtbruine basterdsuiker of iets minder gewone suiker
- 🍴 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder
- 🍴 ½ ui, dun gesneden of in partjes
- 🍴 5 tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 3 eieren, eiwit en eidooier gescheiden
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst

toppings

- 🍴 kizami nori (gesneden nori) optioneel
- 🍴 fijngehakte groene uien

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Kerf met de punt van een mes (of schaar) het vlees van 350 g kipdijfilet in en klop het voorzichtig plat tot een dikte van 1-2 cm.
2. Snijd het vlees in gelijke porties.
3. Verwarm de frituurolie voor op 170 °C.
4. Zet twee brede kommen of borden klaar, de ene met een mengsel van 1 el cakemeel en ½ el maïzena, de andere met 8 el panko broodkruimels (4 el per kipfilet).
5. Breek 1 ei in een kom en voeg 5 el cakemeel en 3 el water toe.
6. Klop tot een dik, glad beslag ontstaat.
7. Bestrooi beide kanten van elk stuk kip met een snufje zout en peper, leg het vervolgens in het bloem/maïzena-mengsel en wrijf het er goed mee in tot het gelijkmatig bedekt is.
8. Haal de kip eruit en schud de overtollige bloem eraf, dompel hem vervolgens onder in het beslag.
9. Haal de kip eruit en laat het overtollige beslag eraf druipen voordat u hem op de bakplaat legt.
10. Haal de schnitzel door de panko-paneermeel.
11. Druk stevig aan zodat de panko goed aan de schnitzel vastzit.
12. Zodra de olie heet is, laat u de schnitzel voorzichtig in de pan zakken en bakt u deze 6 minuten, halverwege omdraaien.
13. Laat de schnitzels 2 minuten rusten op een rooster en verhoog de olietemperatuur naar 180 °C.
14. Na 2 minuten legt u de schnitzels nog 30-60 seconden terug in de olie en legt u ze opnieuw op het rooster.



15. Giet 150 ml dashi-bouillon in een pan en verwarm deze op middelhoog vuur.
16. Voeg, zodra de bouillon begint te borrelen, 3 el mirin, 1 el lichtbruine basterdsuiker en 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder toe.
17. Roer tot alles is opgelost en voeg dan een halve ui (in plakjes) toe.
18. Laat sudderen tot de ui zacht en doorschijnend is.
19. Voeg 5 tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) toe en roer.
20. Snijd de schnitzel in reepjes en zet 3 eieren (verdeeld over twee kommen) klaar op het fornuis.
21. Leg de reepjes netjes in de pan en klop de eiwitten los voordat je ze in de pan giet (vermijd direct op de schnitzel te gieten).
22. Dek af met een deksel en stoom de eiwitten ongeveer 1 minuut, of tot ze bijna gaar zijn naar jouw smaak.
23. Verwijder het deksel en klop de eidooiers lichtjes los.
24. Giet de losgeklopte eidooiers in de pan, dek opnieuw af en zet het vuur uit.
25. Stoom ze tot ze de gewenste gaarheid hebben bereikt (ongeveer 60-90 seconden voor licht vloeibare eidooiers).
26. Bereid grote kommen voor met 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst en strooi er kizami nori (gesneden nori) overheen.
27. Schuif de eieren en katsu voorzichtig over de rijst.
28. Schep er een paar eetlepels van de resterende bouillon over en bestrooi met fijngehakte groene uien.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

-  Kippendij blijft sappiger en is makkelijker te bereiden dan kipfilet, waardoor het ideaal is voor beginners. Kipfilet is een optie als je de voorkeur geeft aan lichter vlees, maar let goed op de kooktijd om uitdroging te voorkomen.
-  De hoeveelheid kippenbouillonpoeder verschilt per merk. Mijn merk gebruikt 1 tl per 200 ml, dus als jouw merk geconcentreerder is (bijvoorbeeld 1 tl per 300 ml), gebruik dan minder om overzouten te voorkomen.
-  Voor de mooiste presentatie verdeel je de dashi en uien over kleine schaaltjes voor één portie voordat je de katsu en eieren toevoegt. Als je meerdere porties in één pan maakt, schik ze dan zo dat ze gemakkelijk in gelijke porties te verdelen zijn.
-  Proef de bouillon voordat je de eieren toevoegt en pas de smaak direct aan. De bouillon mag van zichzelf iets te sterk smaken, want de eieren en rijst zullen de smaak verzachten. Te zout? Voeg dashi of water toe. Zout nodig? Roer er extra sojasaus doorheen.
-  Voor volledig gekookte eieren, laat je het vuur 30 seconden laag staan nadat je de eidooiers hebt toegevoegd. Voor gesmolten eidooiers zoals in onsen tamago, zet het vuur direct uit nadat je de eidooiers hebt toegevoegd en laat de resterende stoom het gaarproces voltooien.
-  Bewaar de onderdelen apart voor het beste resultaat: Gefrituurde katsu (zonder saus) in een luchtdichte verpakking op een rooster is 1-2 dagen houdbaar in de koelkast of 1 maand in de vriezer. Bewaar nooit reeds samengestelde katsudon.

BRON: sudachirecipes.com