



Gyudon

Japanse rundvleeskom in Sukiya-stijl

Herbeleef de smaken van Sukiya thuis met deze makkelijke en heerlijke Gyudon, die in slechts 15 minuten klaar is. Gemaakt met mals rundvlees, sappige uien en een smaakvolle dashi-bouillon, geserveerd in een kom met luchtige witte rijst!

2 PERSONEN

🕒 5 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ grote ui, geel of wit
- 🍴 150 g flinterdun gesneden rundvlees (1-3 mm*), short-plate** is de beste optie
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 rode ingelegde gember (benishoga) (optioneel)
- 🍴 Japanse chilipoeder (shichimi togarashi) (optioneel)

voor de bouillon

- 🍴 300 ml dashi-bouillon
- 🍴 2 el Japanse donkere sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 2 el mirin
- 🍴 2 el sake of droge witte wijn
- 🍴 1 ½ el lichtbruine suiker of andere suiker
- 🍴 1 tl Japanse lichte sojasaus (usukuchi shoyu) of gebruik gewone sojasaus als deze niet beschikbaar is
- 🍴 1 tl geraspte gemberwortel of gemberpasta
- 🍴 ¼ tl geraspte knoflook of knoflookpasta
- 🍴 ½ tl Chinees kippenbouillonpoeder

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een halve ui in partjes.
2. Neem een steelpan en voeg alle ingrediënten voor de bouillon toe (300 ml dashi-bouillon, 2 el Japanse donkere sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el mirin, 2 el sake, 1 ½ el lichtbruine suiker, 1 tl Japanse lichte sojasaus (usukuchi shoyu), 1 tl geraspte gemberwortel, ¼ tl geraspte knoflook en ½ tl Chinese kippenbouillonpoeder).
3. Meng goed en zet de pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de ui toe aan de bouillon en breng aan de kook.
5. Zodra het borrelt, zet u het vuur iets lager en laat u de ui sudderen tot hij naar wens zacht is.
6. Voeg 150 g dun gesneden rundvlees toe aan de bouillon en laat verder sudderen tot het gaar is.
7. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over de kommen en leg er het rundvlees en de uien bovenop.
8. Besprenkel elke kom met 1-2 eetlepels bouillon.
9. Garneer met rode ingelegde gember (benishoga) en Japanse chilipoeder (shichimi togarashi).
10. Zie onder voor meer ideeën voor toppings.
11. Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

*Leg het vlees 10 minuten in de vriezer, zodat het steviger wordt. Daarna is het makkelijker om het dun te snijden.

** De runderborstplaat (ook wel bekend als de short plate) is een stuk vlees uit de voorhand van de koe, afkomstig uit de buik, net onder de ribben. Het is doorgaans een goedkoop, taai en vet stuk vlees. In Nederland wordt dit stuk vlees beschouwd als onderdeel van de borst.

🍴 Kippenbouillonpoeder verschilt per merk. Mijn merk gebruikt 1 theelepel per 200 ml, dus controleer het etiket. Als jouw bouillon geconcentreerder is (bijvoorbeeld 1 theelepel per 300 ml of 1 kopje), gebruik dan iets minder om overzouten te voorkomen.

🍴 Bewaar de overgebleven bouillon (je zult altijd wat overhouden) in een luchtdichte verpakking in de koelkast of vriezer voor toekomstige gyudon. Houd er rekening mee dat de voedingsinformatie de volledige hoeveelheid omvat, ook al consumeer je niet alles.



- 🍲 Gebruik dun gesneden rundvlees (1-3 mm dik), zoals short plate, flank steak of kant-en-klare hotpot-verpakkingen voor een authentieke textuur en smaak.
- 🍲 Voor authentieke gyudon moet je Japanse kortkorrelrijst gebruiken.
- 🍲 Bereid dashi-bouillon met een van de volgende opties: zelfgemaakt met gedroogde bonito-vlokken en zeewier, instant bouillongranulaat of dashi-zakjes.
- 🍲 Ontdek naast benishoga ook andere klassieke toppings: een zachtgekookt ei, lente-uitjes, gesmolten kaas of kimchi zorgen voor variatie.

BRON: sudachirecipes.com