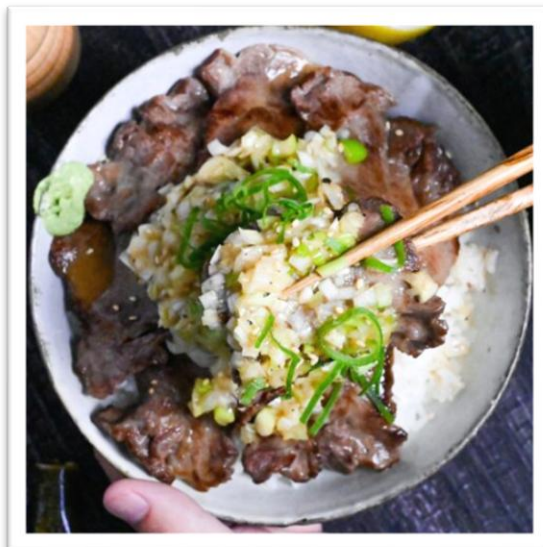




Gyutan Don with Negi Shio Sauce

Rijstkom met rundertong en speciale Negishio-saus

Deze Gyutan Don benadrukt de heerlijke, taaie textuur van rundertong, perfect gecombineerd met een eenvoudige en verfrissende Japanse prei- en zoutsaus.



DONBURI

2 PERSONEN

🕒 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g dun gesneden rundertong op kamertemperatuur, ongeveer 5 mm dik, vlies verwijderd
- 🍴 zout
- 🍴 1 tl rundvet of neutrale bakolie
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst

voor de Shiodaresaus

- 🍴 100 g Japanse prei (naganegi), fijngesneden, of gewone prei (witte delen), of lente-uitjes
- 🍴 2 el geroosterde sesamolie
- 🍴 1 tl citroensap
- 🍴 1 tl honing of suiker
- 🍴 1 teentje geraspte knoflook
- 🍴 ½ tl zeezout
- 🍴 ½ tl Chinese kippenbouillonpoeder of dashi-granulaat
- 🍴 ½ tl gele miso-pasta (awase)
- 🍴 ¼ tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 ⅛ tl gemalen zwarte peper

toppings

- 🍴 geroosterde witte sesamzaadjes
- 🍴 gehakte lente-uitjes
- 🍴 wasabipasta

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi 250 g dun gesneden rundertong met een paar snufjes zout en zet het op het fornuis.
2. Snijd het witte gedeelte van 100 g Japanse prei (naganegi) fijn.
3. Meng in een aparte kom 2 el geroosterde sesamolie, 1 tl citroensap, 1 tl honing, 1 teentje geraspte knoflook, ½ tl zeezout, ½ tl Chinese kippenbouillonpoeder, ½ tl gele misopasta (awase), ¼ tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) en mespunt gemalen zwarte peper.
4. Giet het mengsel over de prei, meng goed en laat 10 minuten staan.
5. Verhit een gietijzeren pan op hoog vuur en voeg 1 tl rundvet of een scheutje bakolie toe.
6. Verhit de pan tot hij gloeiend heet is.
7. Leg de plakjes rundertong in een enkele laag op de pan en schroei ze 1 tot 1,5 minuut dicht (afhankelijk van de dikte).
8. Dep de bovenkant af met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen.
9. Draai de plakjes om en schroei de andere kant 30 seconden dicht.
10. Kook 2 porties Japanse kortkorrelrijst en voeg een klein beetje negi shio-saus toe aan de rijst voordat je de plakjes rundertong erop legt.
11. Verdeel de rest van de saus over de porties en bestrooi met geroosterde witte sesamzaadjes, fijngehakte groene uien en een klodder wasabi-pasta.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

- 🍴 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.
- 🍴 Als je geen Japanse prei kunt vinden, gebruik dan gewone prei of lente-uitjes.

- 🍲 Dit gerecht smaakt ook goed met biefstuk, plakjes varkensbuik en zelfs kippendij. Pas de kooktijd indien nodig aan bij het gebruik van vervangende ingrediënten.
- 🍲 Als de rundertong niet in één laag in je pan past, bak hem dan in porties om te voorkomen dat de pan te vol raakt.
- 🍲 Dit recept is gebaseerd op rundertong die 5 mm of dunner is gesneden. Gebruik je dikkere stukken, bak ze dan op middelhoog vuur om ervoor te zorgen dat ze gaar worden, en verhoog het vuur aan het einde voor een laatste aanbrading.

BRON: sudachirecipes.com