



Kaisendon

Rijstkom met zeevruchten

Kaisendon is een kleurrijk rijstgerecht met diverse verse zeevruchten. In dit recept laat ik je 3 verschillende manieren zien om van Kaisen Donburi te genieten en een heerlijke, zoete en hartige dipsaus te maken!

2 PERSONEN

🕒 10 + 10 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor de saus

- 🍴 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 1 el lichtbruine suiker
- 🍴 ½ el sake
- 🍴 ½ el mirin
- 🍴 50 ml dashi-bouillon
- 🍴 1 tl geroosterde sesamolie
- 🍴 1 tl gemalen sesamzaad (optioneel)

Voor de Kaisendon

- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 200 g zeevruchten naar keuze
- 🍴 2 perilla-bladeren (shiso) of nori / gehakte groene ui
- 🍴 1 tl wasabipasta

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 el lichtbruine basterdsuiker, ½ el sake, ½ el mirin en 50 ml dashi-bouillon toe aan een kleine pan.
2. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 5 minuten sudderen.
3. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
4. Doe de saus in een klein schaaltje en voeg 1 tl geroosterde sesamolie en 1 tl gemalen sesamzaadjes toe.
5. Meng goed.
6. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over kommen en beleg met 200 g zeevruchten naar keuze.
7. Garneer met shisoblaadjes, nori of fijngehakte lente-ui.
8. Bestrijk de vis met wasabi en dip elk stukje in de saus voordat u het opeet.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

BRON: sudachirecipes.com

