



Karaage Don

Japanse rijstkom met gefrituurde kip

Karaage don is hét ultieme comfortgerecht voor liefhebbers van gefrituurde kip zoals ik! Luchtige witte rijst bedekt met geraspte kool en knapperige stukjes gefrituurde kip op Japanse wijze, en de zelfgemaakte zoete saus tilt het helemaal naar een hoger niveau!

2 PERSONEN

🕒 40 + 8 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de karaage

- 🍳 300 g kipdijfilet zonder bot, bij voorkeur met vel
- 🍳 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍳 1 el sake
- 🍳 ½ tl gemalen zwarte peper
- 🍳 1 el geraspte knoflook of knoflookpasta
- 🍳 1 tl geraspte gemberwortel of gemberpasta
- 🍳 5 el aardappelzetmeel (katakuriko) of maïzena
- 🍳 bakolie om te bakken

voor de saus

- 🍳 1 tl geraspte gemberwortel
- 🍳 ½ el geraspte knoflook
- 🍳 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍳 1 el mirin
- 🍳 1 el sake
- 🍳 1 el honing
- 🍳 1 el water
- 🍳 1 tl rijstazijn
- 🍳 1 snufje gemalen zwarte peper

voor de donburi

- 🍳 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍳 70 g groene kool, gesnipperd
- 🍳 fijngehakte groene uien
- 🍳 rode ingelegde gember (benishoga) (optioneel)
- 🍳 geroosterde witte sesamzaadjes
- 🍳 chilidraadjes (optioneel)

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 300 g kipdijfilet zonder bot in hapklare stukjes.
2. Neem een kom en voeg 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 el sake, ½ tl gemalen zwarte peper, 1 el geraspte knoflook en 1 tl geraspte gemberwortel toe.
3. Meng alles goed door elkaar en voeg de kipstukjes toe.
4. Meng tot de kip volledig bedekt is met de marinade en laat 30 minuten marineren in de koelkast.
5. Voeg ondertussen in een kleine steelpan 1 tl geraspte gemberwortel, ½ el geraspte knoflook, 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 el mirin, 1 el sake, 1 el honing, 1 el water, 1 tl rijstazijn en een snufje gemalen zwarte peper toe.
6. Breng aan de kook op middelhoog vuur, zet het vuur vervolgens lager en laat 1-2 minuten sudderen.
7. Zet apart voor later.
8. Voeg na 30 minuten 3 cm kookolie toe aan een diepe pan en verwarm deze tot 160 °C.
9. Strooi ondertussen ongeveer 5 eetlepels aardappelzetmeel (katakuriko) of maïzena op een bord en haal de gemarineerde kip uit de koelkast.
10. Bedek elk stuk kip gelijkmatig met zetmeel en schud de overtollige marinade eraf.
11. Zodra de olie heet is, voeg je de kipstukken toe en bak je ze ongeveer 3 minuten aan elke kant.
12. Verhoog de temperatuur naar 190 °C en bak de kip nog 1 minuut aan elke kant.
13. Leg de kip op een rooster om de overtollige olie af te laten lopen.



Bereiding

14. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst en 70 g groene kool over serveerschalen.
15. Leg de karaage erop en besprenkel met de saus (je kunt de karaage ook een paar minuten in de saus bakken om hem beter te bedekken).
16. Garneer met fijngehakte groene uien, rode ingelegde gember (benishoga), geroosterde witte sesamzaadjes en chilidraadjes.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

BRON: sudachirecipes.com