



Katsudon

Japanse kom met varkensschnitzel

Katsudon is de koning onder de donburi-gerechten! Gemaakt met malse varkensschnitzel, sappige uien en een zijdezacht ei met dashi-smaak, geserveerd op een dampende kom Japanse rijst. Het ultieme comfortgerecht!



2 PERSONEN

🕒 15 + 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de Katsu

- 🍴 2 varkenskarbonades zonder bot
- 🍴 2 snuffjes zout en peper
- 🍴 4 el bloem
- 🍴 1 ei
- 🍴 1 tl bakolie
- 🍴 1 el volle melk
- 🍴 50 g panko broodkruimels
- 🍴 bakolie om te frituren

voor de Katsudon

- 🍴 5 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍴 150 ml water
- 🍴 100 g ui
- 🍴 50 ml mirin
- 🍴 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 🍴 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder (youki garasupu)
- 🍴 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 3 eieren op kamertemperatuur
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 Japanse wilde peterselie (mitsuba) (optioneel)

MATERIAAL: Friteuse in Japanse stijl, roestvrijstalen bakplaat met rooster.

ZO MAAK JE HET:

Kombu dashi maken

1. Neem een kom en dompel 5 g gedroogd zeewier (kombu) onder in 150 ml water.
2. Laat 30 minuten tot 1 uur weken, of totdat de kombu gehydrateerd is.

Katsu

3. Verhit de olie tot 170 °C.
4. Maak inkepingen in de vetrand van 2 ontbeende varkenskarbonades om te voorkomen dat ze krullen en bestrooi elke kant met een snuffje zout en peper.
5. Klop de varkenskarbonades plat om het vlees mals te maken; ze moeten ongeveer 2 cm dik zijn.
6. Doe in een brede kom 1 ei, 1 tl bakolie en 1 el volle melk.
7. Klop goed door.
8. Bereid nog twee borden of kommen voor, één met 4 el bloem en één met 50 g panko.
9. Bestrooi de varkenskarbonades aan beide kanten met bloem en veeg overtollige bloem eraf.
10. Dompel ze vervolgens in het eimengsel.
11. Leg de varkenskarbonades tot slot in de panko en bedek ze volledig.
12. Druk het oppervlak lichtjes aan om de panko vast te zetten.
13. Test de temperatuur van de olie met een stukje panko; als het sist en drijft, is de olie klaar.
14. Leg het gepaneerde varkensvlees voorzichtig in de olie en bak het ongeveer 4 minuten aan elke kant (8 minuten in totaal) of tot het goudbruin is.
15. Als de olie niet meer knettert, is het meestal klaar.
16. Leg de katsu op een rooster om de overtollige olie af te laten druipen.
17. Snijd in plakjes van 2 cm en zet apart voor later.

Donburi

18. Snijd 100 g ui in partjes.
19. Zodra de kombu geweekt is, zet u een steelpan op het fornuis en giet u de inhoud van de kan erin.
20. Zet het vuur laag en breng het langzaam aan de kook (er zullen kleine bubbels aan de rand verschijnen, maar laat het niet koken).
21. Verwijder de kombu, voeg 50 ml mirin, 1 el lichtbruine basterdsuiker en 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder toe en meng.
22. Voeg de ui toe aan de pan en zet het vuur middelhoog.
23. Bak de ui tot hij zacht is.
24. Voeg 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) toe en roer goed door.
25. Leg de katsu er bovenop.
26. Scheid 3 eieren in twee kommen en klop de eiwitten los.
27. Giet de eiwitten in de pan (voeg de eidooiers nog niet toe).
28. Doe een deksel op de pan en laat de eieren ongeveer 1 minuut stomen.
29. Klop de eidooiers lichtjes los en giet ze in de pan.
30. Doe het deksel weer op de pan en zet het vuur uit.
31. Laat het ei in de resterende warmte verder garen tot de gewenste gaarheid.
32. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst in kommen en leg het katsu-eimengsel erop.
33. Garneer met Japanse wilde peterselie (mitsuba) (optioneel).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

-  De hoeveelheid kippenbouillonpoeder verschilt per merk. Mijn merk gebruikt 1 theelepel per 200 ml, dus controleer het etiket. Als jouw merk geconcentreerder is (bijvoorbeeld 1 theelepel per 300 ml of 1 kopje), gebruik dan iets minder om overzouten te voorkomen.
-  Als je de kombu dashi vervangt door instant dashi, verminder dan de hoeveelheid water tot 100 ml.
-  Het ei hoort in dit gerecht nog een beetje vloeibaar te zijn, maar als je het liever goed gaar hebt, kun je het iets langer laten koken.

BRON: sudachirecipes.com