



Maguro Zuke Don

Gemarineerde tonijn sashimi kom

Maguro zuke don is een heerlijk gerecht gemaakt met tonijn van sashimi-kwaliteit, gemarineerd in een rijke sojasaus, en geserveerd met rijst. Dit smakelijke recept is eenvoudig te maken en vereist nauwelijks koken!

2 PERSONEN

🕒 15 + 5 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍣 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍣 3 el mirin
- 🍣 3 el sake
- 🍣 3 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍣 3 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍣 150-200 g tonijn van sashimi-kwaliteit (maguro)
- 🍣 1 tl geroosterde witte sesamzaadjes
- 🍣 2 gepasteuriseerde eidooiers (optionele topping)
- 🍣 fijn gesneden perilla-bladeren (shiso/oba) (optioneel)
- 🍣 wasabipasta

MATERIAAL: steelpan, plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Giet 3 el mirin en 3 el sake in een kleine steelpan en breng aan de kook op middelhoog vuur.
2. Laat 1 minuut koken en zet het vuur dan uit.
3. Voeg 3 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) toe en roer goed door.
4. Giet de marinade in een brede kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur. (Je kunt dit proces versnellen door de kom met de marinade in een kom met ijs of koud water te zetten.)
5. Doe 3 g gedroogd zeewier (kombu) in de marinade.
6. Zodra de marinade handwarm is, doop je 150-200 g tonijn van sashimi-kwaliteit erin, zodat beide kanten bedekt zijn.
7. Leg de tonijn plat neer (probeer één laag te gebruiken).
8. Dek af met plasticfolie, zodat de tonijn direct op de folie ligt, en marineer 30 minuten in de koelkast.
9. Na 30 minuten serveer je de rijst en leg je de gemarineerde tonijnstukjes erop.
10. Giet een ½ el van de overgebleven marinade over elke kom en garneer met sesamzaadjes, een eidooier, fijngesneden perilla-bladeren en een klodder wasabi (optioneel).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

- 🍣 Als je de tonijn langer marineert dan de aanbevolen tijd, wordt de smaak sterker en de kleur donkerder.
- 🍣 Als je geen rijstkoker hebt, raad ik aan om de rijst 30 minuten voor aanvang van het recept te weken en deze vervolgens te koken terwijl de tonijn marineert.
- 🍣 Als je een handleiding nodig hebt voor het koken van rijst, kijk dan op **DONBURI Perfecte Japanse rijst**

BRON: sudachirecipes.com

