



Negi Shio Butadon

Yoshinoya's nagemaakte rijstkom met varkensvlees

Deze door Yoshinoya geïnspireerde Negi Shio Butadon is een umami-rijk rijstgerecht met mals varkensvlees en uien, overgoten met een pittige, zoute saus met een vleugje citroen en peper. Echt heerlijk!

2 PERSONEN

🕒 5 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 Topping met Japanse prei (naganegi) (alternatief: dun gesneden lente-uitjes)
- 🍴 ¼ ui
- 🍴 300 g dun gesneden varkensbuik of ander varkensvlees met voldoende vet
- 🍴 1 tl kookolie
- 🍴 1 snufje zout
- 🍴 200 ml water
- 🍴 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 1 el mirin
- 🍴 1 tl geraspte gemberwortel of gemberpasta
- 🍴 ¼ tl dashi-granulaat
- 🍴 2 pinten gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 Topping met geroosterde witte sesamzaadjes

voor de Shiodare-saus

- 🍴 ⅓ ui, fijngesneden
- 🍴 4 el water
- 🍴 ¼ tl grof gemalen zwarte peper
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder (1 tl = 200 ml soep, pas de hoeveelheid aan de sterkte van uw merk aan)
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 1 el geroosterde sesamololie
- 🍴 1 el water om een papje te maken
- 🍴 1 tl aardappelzetmeel (katakuri) om een papje te maken

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een grote pan water aan de kook.
2. Snijd ondertussen het witte gedeelte van een Japanse prei (naganegi) in dunne plakjes en leg deze in een kom met koud water.
3. De hoeveelheid hangt af van hoeveel je als topping wilt gebruiken, dus ik heb de exacte hoeveelheid hier weggelaten.
4. Snijd een kwart ui in partjes en leg deze in een aparte kom met koud water.
5. Zodra het water kookt, voeg je 300 g dun gesneden buikspek toe.
6. Kook dit 30 seconden tot 1 minuut, of tot het vlees volledig van kleur is veranderd.
7. Giet het water af en zet het apart.
8. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1 tl kookolie toe.
9. Giet de uienpartjes af en voeg ze samen met een snufje zout toe aan de pan.
10. Bak ze zachtjes tot ze zacht en doorschijnend zijn.
11. Zodra de uien gaar zijn, voeg je 200 ml water, 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 el mirin, 1 tl geraspte gemberwortel en ¼ tl dashi-granulaat toe aan de pan en meng je alles goed.
12. Voeg het uitgelekte varkensvlees toe, meng en laat sudderen tot het vocht bijna volledig is verdampt.



Saus

13. Doe in een aparte, kleinere pan ½ ui (fijnggehakt) samen met 4 el water, ¼ tl gemalen zwarte peper, ½ tl zout, ½ tl suiker, ½ el citroensap, 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder, 1 tl honing en 1 el geroosterde sesamolie.
14. Kook op middelhoog vuur gedurende 1-2 minuten, of tot de ui licht zacht is.
15. Neem een kleine kom en meng 1 el water met 1 tl aardappelzetmeel (katakuriko) tot een glad mengsel.
16. Giet dit mengsel in de pan en roer op laag vuur tot het licht is ingedikt en glanzend is.
17. Haal de pan vervolgens van het vuur.

Bereiding

18. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over de serveerschalen en leg het varkensvlees en de uien erop.
19. Giet de saus eroverheen, knijp de geweekte Japanse prei uit en leg deze in het midden.
20. Bestrooi met geroosterde witte sesamzaadjes.

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.

BRON: sudachirecipes.com