



Oyakodon

Japanse rijstkom met kip en ei

Oyakodon is een eenvoudig gerecht bestaande uit sappige, in de pan gebakken kippendij, zachte uien en een zijdezacht ei, geserveerd op luchtige Japanse gestoomde rijst. Dit recept leert je alles wat je moet weten om de perfecte oyakodon te maken!

2 PERSONEN

🕒 5 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 300 g kipdijfilet zonder bot (met vel) of eventueel kipfilet
- 🍲 1 snufje zout
- 🍲 1 el bloem voor het paneren
- 🍲 1 tl neutrale kookolie
- 🍲 100 ml dashi-bouillon
- 🍲 3 el mirin
- 🍲 1 el lichtbruine basterdsuiker of kristalsuiker
- 🍲 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder of gewone kippenbouillonpoeder
- 🍲 ½ ui (geel of wit), dun gesneden
- 🍲 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍲 3 eieren op kamertemperatuur
- 🍲 kizami nori (gesneden nori), optionele garnering
- 🍲 Japanse wilde peterselie (mitsuba) of gehakte groene ui (optioneel)
- 🍲 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst

MATERIAAL: pan met dikke bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 300 g kipdijfilet zonder bot in hapklare stukjes en doe ze in een kom.
2. Bestrooi met een snufje zout en 1 el bloem en meng tot alles gelijkmatig bedekt is.
3. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg, zodra de pan heet is, 1 tl bakolie toe.
4. Leg de stukjes kipdijfilet met de velkant naar beneden in een enkele laag in de pan en bak ze krokant en goudbruin, ongeveer 2-3 minuten.
5. Draai ze om en bak de andere kant.
6. Zodra er geen roze meer zichtbaar is, zet u het vuur uit en legt u de kip op een bord.
7. Veeg de pan schoon met keukenpapier om overtollige olie te verwijderen en giet er 100 ml dashi-bouillon, 3 el mirin, 1 el lichtbruine basterdsuiker en 1 tl Chinese kippenbouillonpoeder in.
8. Meng goed en voeg vervolgens een halve dun gesneden ui toe aan de bouillon.
9. Laat het geheel op middelhoog vuur sudderen tot de ui zacht is.
10. Giet 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) in de pan en leg de kipstukjes er weer in, met gelijke tussenruimte.
11. Scheid de eiwitten en eidooiers van 3 eieren in twee kommen.
12. Klop de eiwitten los en giet ze in de pan. (Voeg de eidooiers nog niet toe.)
13. Doe een deksel op de pan en kook een paar minuten, of tot de eiwitten net beginnen te vertroebelen.
14. Zet het vuur laag en verwijder het deksel.
15. Klop de eidooiers los en giet ze in de pan.
16. Doe het deksel er weer op en stoom verder tot de eieren de gewenste gaarheid hebben bereikt. (Authentieke oyakodon hoort eieren te hebben die net gaar zijn; licht vloeibare eidooiers worden aanbevolen.)
17. Gebruik een spatel om het ei in stukjes te verdelen die in de kommen passen.
18. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst op en gebruik een spatel of grote serveerlepel om het ei- en kippengsel op de rijst te scheppen.
19. Giet de overgebleven saus in de pan gelijkmatig over elke portie en garneer met kizami nori (gesneden nori) en/of Japanse wilde peterselie (mitsuba).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**



- 🍲 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.
- 🍲 Gewone Japanse sojasaus is de standaard, maar je kunt usukuchi (Japanse lichte sojasaus) gebruiken voor een lichtere, verfijndere kleur. Gebruik er iets minder van, omdat het zouter is.
- 🍲 Proef de saus voordat je de eieren toevoegt en pas de smaak aan met een klein scheutje sojasaus, suiker of water. De saus moet een beetje rijk smaken, omdat hij zachter wordt door de eieren en de rijst.
- 🍲 Eiwitten hebben meer warmte/tijd nodig om te stollen (ongeveer 28 °C), terwijl eidooiers sneller stollen (ongeveer 21 °C), vandaar de twee-staps-methode. Als de eieren te snel stollen, schep er dan een beetje saus overheen en serveer direct.
- 🍲 Dit recept is goed voor 2 standaard donburi-porties of 4 mini-donburi-porties (bijgerechten).
- 🍲 Het bewaren van restjes wordt over het algemeen afgeraden.
- 🍲 **Vorbereiding:** Bereid de kip en ui voor en meet de kruiden af, of maak de kip-ui-basis van tevoren klaar en voeg de eieren vlak voor het serveren toe voor de kenmerkende zijdezachte textuur.
- 🍲 **Lekker met:** Traditionele misosoep, Japanse komkommersalade, komkommer tsukemono, ingemaakte Chinese kool

BRON: sudachirecipes.com