



Sanshoku Don

Driekleurige kip rijstkom

Sanshoku don is een kleurrijk en smakelijk gerecht gemaakt met gekruide Japanse kip "soboro", malse roereieren en geblancheerde spinazie, geserveerd op warme en luchtige Japanse rijst. Het is lekker, vullend en perfect voor het avondeten en als lunch!

2 PERSONEN

🕒 5 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het roerei

- 🍳 3 eieren
- 🍳 ½ el suiker
- 🍳 1 el sake
- 🍳 ½ snufje zout

voor de kip soboro

- 🍳 150 g kipgehakt
- 🍳 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍳 1 el oestersaus
- 🍳 1 el sake*
- 🍳 1 el mirin
- 🍳 1 el suiker

voor de groenten

- 🍳 60 g spinazie
- 🍳 ½ snufje zout
- 🍳 1 tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍳 ½ snufje suiker
- 🍳 1 tl geroosterde sesamololie
- 🍳 ½ tl geroosterde witte sesamzaadjes

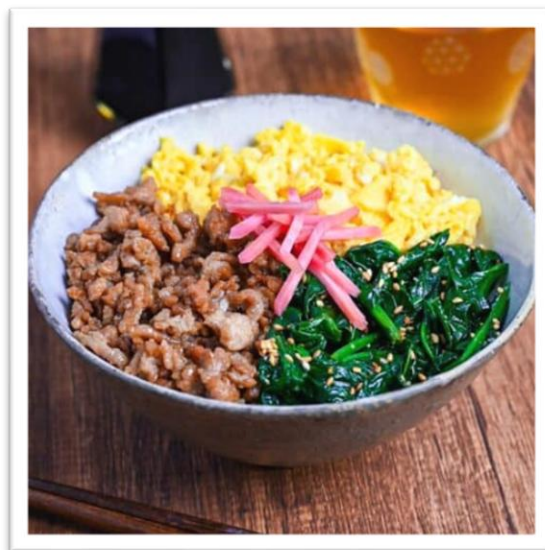
voor de bereiding

- 🍳 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍳 1 tl rode ingelegde gember (benishoga) (optioneel)

MATERIAAL: antiaanbakpan

ZO MAAK JE HET:

1. Breek 3 eieren in een mengkom en voeg ½ el suiker, 1 el sake en een snufje zout toe.
2. Klop alles goed door elkaar.
3. Neem een antiaanbakpan en verwarm deze op middelhoog vuur.
4. Voeg een scheutje bakolie toe en giet het ei erin.
5. Laat het even stollen voordat je het roert.
6. Doe het roerei in een kom en zet apart.
7. Veeg de pan schoon om eventuele ei-resten te verwijderen.
8. Zet de pan terug op het vuur en voeg 150 g gemalen kip toe, voeg indien nodig wat extra olie toe.
9. Bak tot de kip lichtbruin is.
10. Voeg 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1 el oestersaus, 1 el sake, 1 el mirin en 1 el suiker toe aan het gehakt en kook op hoog vuur tot al het vocht is verdampt.
11. Haal de pan van het vuur zodra al het vocht is verdampt.
12. Breng een kleine pan water aan de kook en voeg een snufje zout toe.
13. Voeg 60 g oosterse spinazie toe en blancheer deze 1 minuut.
14. Giet het water af en doe de geblancheerde spinazie in een kommetje.
15. Voeg 1 tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), een snufje suiker, 1 tl geroosterde sesamololie en ½ tl geroosterde witte sesamzaadjes toe en meng alles goed door elkaar.
16. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst in aparte kommen.
17. Schik het ei, de soboro kip en de groenten erop.
18. Garneer eventueel met 1 tl rode ingelegde gember (benishoga) op elke portie en geniet ervan!



Eet smakelijk! お食事をお楽しみください！

* Als je geen sake kunt vinden, kun je droge sherry of witte wijn gebruiken als vervanging. De alcohol in de sake verdampt tijdens het koken, maar als je het echt niet wilt gebruiken, kun je in plaats daarvan een gelijke hoeveelheid water toevoegen.

🍲 Een rijstkoker is de makkelijkste manier om rijst voor donburi te koken, maar als je rijst op Japanse wijze op het fornuis wilt koken, bekijk dan mijn recept hier.

🍲 Pas de hoeveelheid suiker in het recept naar smaak aan – de originele versie is vrij zoet.

BRON: sudachirecipes.com