



Tanindon

Japanse rijstkom met varkensvlees en ei

Tanin Don is een heerlijk rijstgerecht in een kom, gemaakt met dunne plakjes mals varkensvlees, verse groenten en zachtgekookte eieren, gestoofd in een saus op basis van dashi. Superlekker en klaar in minder dan 30 minuten!

2 PERSONEN

🕒 5 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 250 g dun gesneden buikspek of lende of bil
- 🍲 1 snuffje zout
- 🍲 1 el bloem
- 🍲 1 tl plantaardige olie
- 🍲 3 el mirin
- 🍲 2 tl suiker
- 🍲 1 tl dashi-granulaat
- 🍲 120 ml water
- 🍲 2 verse shiitake-champignons, dun gesneden
- 🍲 ½ gele ui, dun gesneden
- 🍲 1 Japanse prei (naganegi) of gewone prei (wit gedeelte), in dunne diagonale plakjes
- 🍲 2 el Japanse lichte sojasaus (usukuchi shoyu)
- 🍲 3 gepasteuriseerde eieren
- 🍲 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍲 broccolispruiten (optioneel)
- 🍲 fijngehakte lente-uitjes (optioneel)
- 🍲 rode ingelegde gember (benishoga) (optioneel)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe 250 g dun gesneden varkensvlees in een kom en bestrooi met een snuffje zout en 1 el bloem.
2. Meng tot het varkensvlees een dunne, gelijkmatige laag bloem heeft.
3. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1 tl bakolie toe.
4. Zodra de olie heet is, voeg je het varkensvlees toe en verdeel je het in een enkele laag.
5. Bak tot beide kanten licht goudbruin zijn.
6. Haal het varkensvlees uit de pan en leg het op een bord.
7. Zet apart voor later.
8. Voeg in dezelfde pan 3 el mirin, 2 tl suiker, 1 tl dashi-granulaat en 120 ml water toe.
9. Meng goed tot de suiker en het dashi-granulaat zijn opgelost.
10. Voeg vervolgens 2 verse shiitake-champignons, een halve gele ui en een Japanse prei (naganegi) toe.
11. Laat sudderen tot de uien zacht zijn.
12. Doe het varkensvlees terug in de pan en besprenkel met 2 el lichte Japanse sojasaus (usukuchi shoyu).
13. Meng goed zodat de saus gelijkmatig verdeeld is.
14. Scheid 3 gepasteuriseerde eieren zodat het eiwit en de eidooier in aparte kommen zitten.
15. Klop het eiwit lichtjes los en giet het in de pan.
16. Dek af met een deksel en stoom het ei 1 minuut.
17. Klop na 1 minuut de eidooiers los en giet ze in de pan.
18. Ga door met koken tot de eidooiers naar wens gaar zijn (dek af met een deksel als je geen vloeibare eidooiers wilt).
19. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst op in de kommen en verdeel de inhoud van de pan erover.
20. Besprenkel met de overgebleven saus uit de pan en garneer met broccolispruiten, fijngehakte groene uien en rode ingelegde gember (benishoga) (optioneel).

Eet smakelijk! お食事をお楽しみください!

BRON: sudachirecipes.com

