



Tekka Don

Sashimikom met rode tonijn

Tekka don is de perfecte rijstkom voor sushiliefhebbers, gemaakt met malse stukjes gemarineerde tonijn sashimi geserveerd op gekruide rijst.



2 PERSONEN

⌚ 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor de sushirijst (kleine portie)

- 🍚 150 g ongekookte Japanse rijst
- 🍚 150 ml koud water
- 🍚 3 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍚 ½ el sake
- 🍚 1 el rijstazijn
- 🍚 ¼ tl suiker
- 🍚 ½ tl zout

Voor de tonijn en marinade

- 🍚 200 g gesneden tonijn van sashimi-kwaliteit
- 🍚 50 ml Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍚 50 ml mirin
- 🍚 50 ml sake
- 🍚 2-3 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍚 1 tl wasabipasta
- 🍚 1 el ingelegde sushigember (gari)
- 🍚 2-4 perilla-bladeren (shiso)
- 🍚 2 el fijngehakte groene uien

MATERIAAL: plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

Sushirijst (kleine portie)

1. Meet de rijst af en giet deze in een zeef.
2. Plaats de zeef boven een mengkom, vul deze met koud water en spoel de rijst erin rond.
3. Giet het troebele water af en herhaal dit nog twee keer om de rijst te wassen.
4. Doe 150 g ongekookte Japanse rijst in een rijstkoker (of pan met deksel) en voeg 150 ml koud water en 3 g gedroogd zeewier (kombu) toe.
5. Laat 30 minuten weken.
6. Voeg na 30 minuten ½ el sake toe en meng.
7. Stel de rijstkoker in om de rijst te koken.
8. Of volg de handleiding voor het koken van rijst, kijk dan op **DONBURI Perfecte Japanse rijst**
9. Meng 1 el rijstazijn, ¼ tl suiker en ½ tl zout in een kleine kom tot de korrels zijn opgelost.
10. Zet apart voor later.

Marineren

11. Giet 50 ml mirin en 50 ml sake in een kleine pan en kook 1 minuut op middelhoog vuur om de alcohol te laten verdampen.
12. Zet het vuur uit en voeg 50 ml Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) toe, laat het vervolgens afkoelen. (Je kunt het afkoelen versnellen door de saus in een hittebestendige kom te gieten en deze op een kom met ijs te plaatsen.)
13. De saus moet volledig afgekoeld zijn voordat je de tonijn toevoegt.
14. Giet de afgekoelde marinade in een brede kom en voeg 2-3 g gedroogd zeewier (kombu) toe.
15. Bedek 200 g tonijn van sashimi-kwaliteit met de marinade en leg deze vervolgens plat in de kom.
16. Probeer het in één laag te houden.
17. Dek de tonijn af met plasticfolie zodat de marinade direct contact maakt met het oppervlak van de tonijn.
18. Als de bak een deksel heeft, leg die er dan bovenop.

19. Zo niet, dek de bovenkant dan af met een stuk plasticfolie.

20. Laat 30 minuten marineren in de koelkast.

Bereiding

21. Zodra de rijst gaar is, verwijder je de kombu en breek je deze in stukjes met een rijstspatel.

22. Voeg het rijstazijnmengsel toe aan de rijst en meng tot het gelijkmatig verdeeld is.

23. Verdeel de rijst over de kommen en leg de plakjes gemarineerde tonijn erop.

24. Giet ongeveer ½ el van de overgebleven marinade over elke kom en garneer met 1 tl wasabipasta, 2-4 perilla-blaadjes (shiso), 1 el ingelegde sushigember (gari) en 2 el fijngehakte groene uien.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

BRON: sudachirecipes.com