



Teriyaki Beef Donburi

Rijstkom met teriyaki-rundvlees en een vleugje wasabi

Teriyaki Beef Donburi is een smaakvol gerecht gemaakt met in de pan gebakken biefstuk, omhuld met een heerlijke teriyakisaus met een vleugje pittige wasabi, geserveerd met rijst.

2 PERSONEN

🕒 5 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el wasabi-pasta
- 🍴 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 2 el sake
- 🍴 2 el mirin
- 🍴 2 tl suiker
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 450 g biefstuk van ongeveer 2 cm dik
- 🍴 1 snufje zout en peper
- 🍴 ½ el aardappelzetmeel (katakuriko) of maïzena
- 🍴 ½ el kookolie
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 50 g groene kool, gesnipperd
- 🍴 fijngehakte groene uien
- 🍴 geroosterde witte sesamzaadjes

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

Neem een kleine kom en voeg 1 el wasabi-pasta, 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el sake, 2 el mirin, 2 tl suiker en 1 tl honing toe.

Meng alles goed door elkaar en zet de kom klaar voor later.

1. Snijd 450 g biefstuk in hapklare stukjes en doe ze in een kom.
2. Bestrooi met een snufje zout en peper en meng tot alles gelijkmatig verdeeld is.
3. Verwarm een koekenpan op hoog vuur.
4. Voeg ½ el aardappelzetmeel (katakuriko) of maïzena toe aan de biefstuk en meng tot deze aan alle kanten licht bedekt is.
5. Zodra de pan heet is, voeg je ½ el kookolie toe en laat deze even ronddraaien voordat je de biefstuk toevoegt en aan één kant dichtschroeit.
6. Zodra de onderkant bruin is, voeg je de saus toe en roerbak je alles tot een licht ingedikte en glanzende saus.
7. Zet het vuur uit zodra de saus dit punt bereikt heeft.
8. **Tip:** Als u het rundvlees liever goed doorbakken heeft, schroeit het dan eerst aan de andere kant dicht voordat u de saus toevoegt.
9. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst en 50 g groene kool over de kommen.
10. Voeg het rundvlees toe, inclusief eventuele overgebleven saus uit de pan.
11. Garneer met fijngehakte groene uien en geroosterde witte sesamzaadjes.
12. Voeg naar wens extra wasabi toe voor een pittige kick.

Eet smakelijk! お食事をお楽しみください！

BRON: sudachirecipes.com

