



Unagi Donburi

Japanse rijstkom met gegrilde paling

Unagidon is een luxe gerecht gemaakt met gegrilde paling, omhuld met een speciale zoete en klevrige saus, geserveerd met rijst. Het wordt typisch gegeten als zomerse lekkernij en hier leer ik je hoe je paling klaarmaakt en kookt, en hoe je de heerlijke unagi-saus helemaal zelf kunt maken!

2 PERSONEN

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor de Unagi-saus

- 🍴 3 el grove lichtbruine turbinado-suiker (zaramé)
- 🍴 1 tl donkere muscovado-suiker of vergelijkbaar
- 🍴 5 el sake
- 🍴 5 el mirin
- 🍴 5 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)

Voor de Unagi don

- 🍴 300 g gefileerde paling (1 filet is ongeveer 150 g)
- 🍴 2 el sake
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 Japanse sansho-peper (optioneel)

MATERIAAL: steelpan, plasticfolie, rooster met aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Unagi-saus

1. Voeg 3 el turbinado-suiker en 1 tl donkerbruine basterdsuiker toe aan een steelpan.
2. Zet de pan op het fornuis en zet het vuur middelhoog.
3. Zodra de suiker begint te smelten, voeg je 5 el sake en 5 el mirin toe.
4. Breng aan de kook en laat 1-2 minuten sudderen, af en toe roerend.
5. Voeg 5 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) toe en zet het vuur laag.
6. Laat sudderen tot de saus iets is ingedikt (ongeveer 10 minuten).
7. Roer af en toe om te voorkomen dat de suiker aanbrandt.
8. Haal van het vuur en laat afkoelen terwijl je de paling klaarmaakt.

Unagi don

9. Spoel 300 g gefileerde paling af onder koud stromend water.
10. Bedek een snijplank met plasticfolie en leg de paling erop.
11. Snijd elke paling in 2-3 stukken door met een scherp mes in de gewenste snijplek te drukken en de paling heen en weer over de plasticfolie te schuiven.
12. Leg de paling met de velkant naar beneden in een koude koekenpan en voeg 2 el sake toe.
13. Zet het vuur middellaag en stoom de paling 3 minuten met de deksel erop.
14. Verwarm ondertussen de grill/oven 5 minuten voor op middelhoog vuur.
15. Haal na 5 minuten de pan van het vuur en leg de paling met de velkant naar beneden op een rooster bekleed met aluminiumfolie.
16. Gril de paling 6 minuten.
17. Draai de paling om en gril de velkant 5 minuten of tot deze licht geschroeid is.
18. Smeer de saus royaal maar gelijkmatig over de velkant en gril 30 seconden.
19. Draai de paling om en smeer de saus op de vleeskant en gril 30 seconden.
20. Herhaal het bestrijken en grillen van elke kant nog twee keer (3 keer per kant).
21. Schep 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst op en bestrijk de bovenkant met de overgebleven saus.
22. Leg de paling erop en bestrooi met Japanse sansho-peper.

Eet smakelijk! お食事をお楽しみください！

BRON: sudachirecipes.com

