



Yakiniku Don

Japanse barbecue-stijl rundvleeskom

Deze supersnelle Yakiniku Don, die in slechts 10 minuten klaar is, bestaat uit malse stukjes gebakken biefstuk, overgoten met een smaakvolle, snelle Japanse barbecuesaus en geserveerd met luchtige witte rijst. Zo makkelijk én zo lekker!

2 PERSONEN

🕒 5 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de saus

- 🍴 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 2 el mirin
- 🍴 ½ el tomatenketchup
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 1 tl knoflookpasta of 1 geplette teentje knoflook
- 🍴 1 tl gemberpasta of geraspte verse gember
- 🍴 ½ el geroosterde sesamolie
- 🍴 ½ el geroosterde witte sesamzaadjes
- 🍴 ½ tl chilipoeder
- 🍴 ¼ tl gemalen zwarte peper
- 🍴 ¼ tl citroensap
- 🍴 1 tl appelsap

voor de Yakiniku Don

- 🍴 300 g dun gesneden rundvlees of vlees naar keuze
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 2 tl fijngehakte groene uien ter garnering
- 🍴 2 zachtgekookte eieren of gepasteuriseerde eidooier (optioneel)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meet alle ingrediënten voor de saus af (2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el mirin, ½ el tomatenketchup, 1 tl honing, 1 tl knoflookpasta, 1 tl gemberpasta, ½ el geroosterde sesamolie, ½ el geroosterde witte sesamzaadjes, ½ tl chilipoeder, ¼ tl gemalen zwarte peper, ¼ tl citroensap, 1 tl appelsap) in een kleine kom en meng goed.
2. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
3. Voeg, zodra de pan heet is, een scheutje olie toe en 300 g dun gesneden rundvlees.
4. Bak het vlees aan beide kanten dicht (niet helemaal gaar).
5. Voeg na het dichtschroeien de saus toe en roerbak het vlees 1 minuut en 30 seconden.
6. Blijf roeren om aanbranden te voorkomen.
7. Haal de pan van het vuur en bereid 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst.
8. Leg het vlees bovenop de rijst en besprenkel het met de saus uit de pan.
9. Bestrooi elke kom met fijngehakte lente-ui en leg er een eidooier of gekookt ei bovenop (optioneel).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

- 🍴 Gebruik dunne stukken vlees in yakiniku-stijl van de lende, de buitenste flank of de korte ribben met wat vet voor het beste resultaat.
- 🍴 Vervang rundvlees eventueel door varkensvlees of kip, maar bak ander vlees langer tot het gaar is.
- 🍴 Voeg naar wens meer groenten toe; probeer snel te garen groenten zoals uien, paprika's, champignons, asperges of maïs.
- 🍴 Om groenten aan dit gerecht toe te voegen, gebruikt u dezelfde pan en bakt u ze tot de gewenste gaarheid voordat u het rundvlees en de saus toevoegt.
- 🍴 **Serveersuggesties:** misosoep, augurken of een frisse salade.

BRON: sudachirecipes.com

