



Yakitoridon

Japanse kip-rijstkom

Deze yakitori donburi is een unieke manier om van Japanse yakitori te genieten. Geen spiesjes, maar malse kippendij en knapperige groenten, overgoten met een yakitorisaus en geserveerd met rijst. Heerlijk!

2 PERSONEN

🕒 10 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de yakitorisaus

- 🍷 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍷 2 el mirin
- 🍷 2 el sake
- 🍷 2 tl suiker
- 🍷 1 tl honing
- 🍷 ½ el geraspte knoflook of knoflookpasta
- 🍷 ½ tl Chinese kippenbouillonpoeder (½ tl = 100 ml soep)

voor de yakitori don

- 🍷 300 g kipdijfilet met vel, in grote stukken gesneden
- 🍷 1 snufje zout en peper
- 🍷 ½ el maïzena of aardappelzetmeel
- 🍷 1 el kookolie
- 🍷 1 courgette, grof gesneden
- 🍷 ½ Japanse prei (naganegi), in stukjes van 5 cm gesneden
- 🍷 ½ paprika (elke kleur), in blokjes gesneden
- 🍷 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍷 kizami nori (gesneden nori)
- 🍷 fijngehakte lente-uitjes
- 🍷 Japanse chilipoeder (shichimi togarashi) (optioneel)

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ingrediënten voor de saus in een kom (2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el mirin, 2 el sake, 2 tl suiker, 1 tl honing, ½ el geraspte knoflook en ½ tl Chinese kippenbouillonpoeder) tot een glad mengsel en zet het op het fornuis voor later.
2. Snijd 300 g kipdijfilet zonder bot in grote stukken en doe ze in een kom.
3. Voeg een snufje zout en peper en ½ el maïzena toe en meng tot de kip gelijkmatig bedekt is.
4. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de helft van de bakolie toe (bewaar de andere helft voor later).
5. Voeg, zodra de olie heet is, 1 courgette, ½ Japanse prei (naganegi) en ½ paprika toe.
6. Roerbak tot de groenten licht geschroeid zijn en leg ze vervolgens op een bord.
7. Gebruik dezelfde pan, voeg de andere helft van de olie toe en leg de kipstukken erin met de velkant naar beneden.
8. Zodra ze goudbruin en knapperig zijn, draai je ze om en bak je de andere kant bruin.
9. Voeg de groenten samen met de saus uit stap 1 weer toe aan de pan.
10. Meng alles goed door elkaar en kook tot de saus dik en glanzend is.
11. Haal de pan dan van het vuur.
12. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over de kommen en bestrooi met kizami nori (gesneden nori).
13. Verdeel de kip en de groenten gelijkmatig over de kommen en bestrooi met fijngehakte groene uien en Japanse chilipoeder (shichimi togarashi).

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください！**

- 🍷 De hoeveelheid kippenbouillonpoeder verschilt per merk. Mijn merk gebruikt 1 tl per 200 ml, dus als jouw merk geconcentreerder is (bijv. 1 tl per 300 ml), gebruik dan minder om overzouten te voorkomen.

BRON: sudachirecipes.com

