



Gyudon (Japanse rundvleesrijstkom)

Dun gesneden rundvlees en ui, zacht gestoofd in een zoetzoute dashi-saus en geserveerd op warme rijst. Een van de bekendste snelle gerechten van Japan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr flinterdun gesneden rundvlees (bijvoorbeeld voor fondue)
- 1 grote ui, in halve ringen
- 200 ml dashi (bereid van dashipoeder en water)
- 3 el sojasaus
- 2 el mirin
- 1 el sake of extra mirin
- 1 el suiker
- 300 gr Japanse rijst (sushirijst)
- 2 lente-uitjes, in fijne ringetjes gesneden

1 kl geroosterde sesamzaadjes
een beetje ingelegde rode gember, naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm onder een deksel.
2. Meng de dashi, sojasaus, mirin, sake en suiker in een brede pan en breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.
3. Voeg de ui toe en laat 4 tot 5 minuten zachtjes sudderen tot de ui zacht en glazig is.
4. Leg het flinterdun gesneden rundvlees in de saus en spreid het goed uit zodat het gelijkmatig gaart.
5. Laat het vlees 3 tot 4 minuten meegaren op laag vuur en schep af en toe voorzichtig om. Schep tussendoor eventueel het schuim van de bouillon.
6. Proef de saus en corrigeer naar smaak met een extra scheutje sojasaus of een snuifje suiker.
7. Verdeel de warme rijst over twee diepe kommen.
8. Schep het rundvlees met de ui en voldoende saus over de rijst.
9. Bestrooi met de lente-uitjes en sesamzaadjes en serveer desgewenst met wat ingelegde rode gember.

Tip

Gebruik het dunst mogelijke snede rundvlees, zoals vlees dat al kant-en-klaar gesneden wordt verkocht voor fondue of sukiyaki. Hoe dunner het vlees, hoe sneller het gaart en hoe malser het resultaat.

Lekker met

Geserveerd in een diepe kom is dit gerecht op zichzelf volledig. Een eenvoudige miso-soep past er heel goed bij als licht voorafje.

Dranktip

Een licht gekoeld Japans bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij de zoetzoute smaak van gyudon. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor ijskoude groene thee.