



## Sukiyaki (Japanse hotpot met rundvlees)

*Een gezellige Japanse eenpansmaaltijd waarbij je flinterdun rundvlees en groenten aan tafel gaart in een zoet-zoutige bouillon. Elke hap wordt gedoopt in losgeklopt rauw ei voor een rijke, zijdezachte smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

500 gr rundvlees, flinterdun gesneden (bv. entrecote)  
1 kleine Chinese kool, in grove stukken gesneden  
200 gr shiitake- of kastanjechampignons, in plakjes  
1 bosje lente-ui, in stukken van 4 cm  
200 gr stevige tofu, in blokjes van 2 cm

200 gr glasnoedels of udonnoedels

100 ml sojasaus

100 ml mirin

50 ml sake (of extra mirin)

3 eetlepels suiker

200 ml water

4 eieren, rauw

1 eetlepel zonnebloemolie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de sojasaus, mirin, sake, suiker en het water in een kommetje tot een gladde saus. Dit mengsel heet warishita.
- 2.** Week de glasnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze uitlekken. Gebruik je udonnoedels, kook ze dan beetgaar en laat ze eveneens uitlekken.
- 3.** Verhit een brede, zware pan of een gietijzeren sukiyakipan op middelhoog vuur en voeg de olie toe.
- 4.** Bak het rundvlees in porties kort aan tot het net niet meer roze is. Schuif het vlees naar de rand van de pan.
- 5.** Giet de warishita over het vlees en breng aan de kook.
- 6.** Voeg de Chinese kool, champignons, lente-ui en tofu toe. Verdeel ook de noedels over de pan.
- 7.** Laat alles op een zacht vuur 8 tot 10 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn en de noedels de saus hebben opgenomen. Voeg indien nodig een scheutje water toe als de saus te sterk inkookt.
- 8.** Klop ondertussen per persoon een rauw ei los in een individueel kommetje.
- 9.** Serveer de pan meteen aan tafel. Laat iedereen stukjes vlees, groenten en noedels uit de pan scheppen en in het losgeklopte ei dippen voor het eten.

**Tip**

Vraag aan je slager om het rundvlees zo dun mogelijk te snijden, of leg het vlees een halfuur in de vriezer zodat je het zelf gemakkelijker flinterdun kan snijden met een scherp mes.

**Lekker met**

Gestoomde witte rijst als bijgerecht.

**Dranktip**

Serveer met een licht gekoelde Japanse sake of een koud Japans bier zoals Sapporo of Asahi.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)