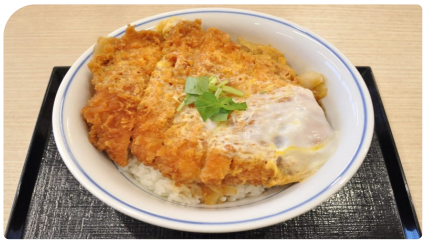
Hoofdgerechten / Japan

Katsudon



Een gepaneerde varkenskotelet afgewerkt in zoetzoute bouillon met ei en op rijst geschoven.

Tijd 40 min **Personen** 2

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 stuks varkenslende - elk 150 g, platgeslagen
- ☐ 1 stuk ei voor coating
- ☐ 1 stuk ui - in dunne plakjes gesneden
- ☐ 3 eetlepels sojasaus
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ 400 gram gekookte rijst
- ☐ 40 g gewone bloem
- ☐ 80 g Panko-paneermeel
- ☐ 200 ml Dashi
- ☐ 3 eetlepels Mirin
- ☐ 3 stuks eieren voor de bouillon
- ☐ 500 ml olie om te frituren

Zo maak je het.

01 Kerf de vetrand van elke kotelet op een paar plaatsen in zodat ze niet krullen, breng ze op smaak en haal ze door de bloem, dan door het ei en dan door de panko.

02 Frituur op 170 °C gedurende drie minuten per kant tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op een rooster in plaats van op papier, zodat de onderkant knapperig blijft.

03 Snijd de schnitzels in reepjes van anderhalve centimeter breed, zonder ze uit elkaar te bewegen; de vorm is van belang bij het serveren.

04 Breng in een kleine pan de dashi, soja, mirin en suiker aan de kook, voeg de ui toe en kook gedurende drie minuten tot ze zacht zijn.

05 Laat de kotelet in de bouillon glijden, giet tweederde van het losgeklopte ei eromheen en laat een minuut afgedekt staan. Voeg de rest toe, dek nog twintig seconden af en haal het eraf – de bovenste laag ei moet los blijven.

06 Schuif alles in de pan in één beweging op de rijst, met saus en al.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ocdp / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / katsudon