



Katsudon (Japanse rijstkom met varkenskotelet en ei)

Een geliefde Japanse rijstkom met krokante gepaneerde varkenskotelet, gestoofd in een zoete dashi-bouillon met ui en losgeklopt ei. Comfortfood zoals je het in Tokyo krijgt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

2 dunne varkenskoteletten zonder been (elk ca. 120 gr)
50 gr bloem
1 ei (voor het paneren)
80 gr panko (Japans broodkruim)
300 gr Japanse rijst (sushirijst)
1 ui, in halve ringen

4 eieren
200 ml dashi (van dashipoeder en water)
3 el sojasaus
2 el mirin
1 el suiker
2 lente-uitjes, in ringetjes
zonnebloemolie om te frituren
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking en houd warm onder een deksel.
2. Klop de koteletten iets platter, bestrooi met zout en peper en haal ze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko.
3. Verhit een laag zonnebloemolie in een pan en frituur de koteletten in 3 tot 4 minuten goudbruin en gaar; laat uitlekken op keukenpapier en snijd in repen.
4. Meng in een brede koekenpan de dashi, sojasaus, mirin en suiker en breng aan de kook.
5. Voeg de ui toe en laat 3 minuten zachtjes koken tot ze zacht wordt.
6. Leg de gesneden kotelet in de saus en verdeel er de lente-ui over.
7. Klop de 4 eieren losjes los en giet ze gelijkmatig over de kotelet; dek af en laat 1 tot 2 minuten stollen tot het ei net gaar maar nog smeuiig is.
8. Verdeel de warme rijst over twee diepe kommen en schuif er voorzichtig de kotelet met ei en saus op.
9. Werk af met wat extra lente-ui en dien meteen op.