



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 sushirijst
- 1 ui, in halve ringen

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

Bereidingswijze

- 1.** Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm onder een deksel.
- 2.** Klop de koteletten lichtjes platter, bestrooi aan beide kanten met zout en peper en haal ze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Druk de panko goed aan.
- 3.** Verhit een ruime laag zonnebloemolie in een diepe pan op middelhoog vuur. Bak de gepaneerde koteletten in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd daarna in schuine repen van ongeveer 2 cm breed.
- 4.** Meng in een brede koekenpan de dashi, sojasaus, mirin en suiker. Breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur.
- 5.** Voeg de ui toe en laat 3 minuten zachtjes koken tot de ui zacht is.
- 6.** Leg de reepjes kotelet terug in de saus en verdeel de lente-uitjes erover.
- 7.** Klop de 4 eieren losjes los en giet ze gelijkmatig over de kotelet. Dek de pan af met een deksel en laat het ei 1 tot 2 minuten stollen op laag vuur, tot het net gaar maar nog smeug 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.

Tip

Zorg dat het ei net gestold is maar nog smeugig blijft: haal de pan van het vuur zodra het ei aan de bovenkant nog licht glimt. Door de restwarmte gaart het net genoeg voor die typische zachte textuur.

Lekker met

Een lichte misoshiru (misosoep) en wat ingelegde daikon passen hier mooi bij.

Dranktip

Een gekoelde Japanse biersoort zoals een lager past uitstekend bij de zoet-hartige smaken van katsudon.

Ontdek meer recepten op kookpot.be