



Oyakodon (kip en ei op rijst)

Een klassieke Japanse rijstkom met malse kip en zacht gestold ei in een lichtzoete dashi-saus. De naam betekent letterlijk ouder-en-kind, naar de kip en het ei.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 kippendijen zonder vel, in stukjes
- 1 ui, in halve ringen
- 4 eieren
- 250 ml dashi (van dashipoeder en water)
- 3 el sojasaus
- 2 el mirin
- 1 el suiker
- 300 gr Japanse rijst (sushirijst)
- 2 lente-uitjes, in ringetjes

een snuf zout

Bereidingswijze

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking en houd warm.
2. Doe de dashi, sojasaus, mirin en suiker in een brede koekenpan en breng aan de kook.
3. Voeg de ui toe en laat 3 minuten zachtjes sudderen tot ze glazig wordt.
4. Leg de stukjes kip in de saus en laat ze 5 tot 6 minuten gaar en mals worden.
5. Klop de eieren losjes los, maar niet volledig homogeen.
6. Giet twee derde van het ei gelijkmatig over de kip en dek de pan af.
7. Laat 1 minuut stollen, giet dan de rest van het ei erover en dek nog kort af tot het ei net gestold maar nog zijdezacht is.
8. Verdeel de warme rijst over twee kommen en schuif er de kip met ei en saus op.
9. Bestrooi met lente-ui en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be