



## Gyudon (Japanse rundvleesrijstkom)

*Dun gesneden rundvlees en ui, zacht gestoofd in een zoetzoute dashi-saus en geserveerd op warme rijst. Een van de bekendste snelle gerechten van Japan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>15'</b>	<b>2</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 300 gr flinterdun gesneden rundvlees (bijvoorbeeld voor fondue)
- 1 grote ui, in halve ringen
- 200 ml dashi (van dashipoeder en water)
- 3 el sojasaus
- 2 el mirin
- 1 el sake of extra mirin
- 1 el suiker
- 300 gr Japanse rijst (sushirijst)
- 2 lente-uitjes, in ringetjes

1 tl geroosterde sesamzaadjes

eventueel wat ingelegde rode gember om te serveren

## Bereidingswijze

---

1. Kook de sushirijst volgens de verpakking en houd warm onder een deksel.
2. Doe de dashi, sojasaus, mirin, sake en suiker in een brede pan en breng aan de kook.
3. Voeg de ui toe en laat 4 tot 5 minuten zachtjes koken tot ze zacht en glazig is.
4. Leg het dun gesneden rundvlees in de saus en spreid het uit.
5. Laat het vlees 3 tot 4 minuten meegaren en schep af en toe om; schep tussendoor eventueel schuim van de bouillon.
6. Proef de saus en voeg naar smaak wat extra sojasaus of suiker toe.
7. Verdeel de warme rijst over twee diepe kommen.
8. Schep het rundvlees met de ui en wat saus over de rijst.
9. Bestrooi met lente-ui en sesamzaadjes en dien op met wat ingelegde gember.

---

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