



Sukiyaki (Japanse hotpot met rundvlees)

Een gezellige Japanse eenpansmaaltijd waarbij je flinterdun rundvlees en groenten aan tafel gaart in een zoet-zoutige bouillon. Je dipt elke hap in losgeklopt rauw ei.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr rundvlees (heel dun gesneden, bv. entrecote)
- 1 stuks Chinese kool (in stukken)
- 200 gr shiitake- of kastanjechampignons
- 1 bosje lente-ui (in stukken)
- 200 gr firm tofu (in blokjes)
- 200 gr glasnoedels of udon

10 cl sojasaus
10 cl mirin
5 cl sake (of extra mirin)
3 eetlepel suiker
20 cl water
4 stuks eieren (rauw, om in te dippen)
1 eetlepel zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sojasaus, mirin, sake, suiker en het water tot een sausje (dit heet warishita).
- 2.** Verhit een brede pan of wok met een beetje olie en bak het rundvlees kort aan.
- 3.** Giet de saus erbij en laat kort pruttelen.
- 4.** Voeg de Chinese kool, champignons, lente-ui, tofu en de noedels toe en laat alles zachtjes garen tot de groenten zacht zijn.
- 5.** Klop per persoon een rauw ei los in een kommetje.
- 6.** Serveer meteen en laat iedereen stukjes vlees en groente in het losgeklopte ei dippen voor het eten.

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