



## Nikujaga (Japanse aardappel- rundvleesstoof)

*Echte Japanse troostkost: aardappelen en dun rundvlees zachtjes gestoofd in een zoete sojabouillon. Een simpel, hartverwarmend huisgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

400 gr rundvlees (dun gesneden)  
600 gr vastkokende aardappelen (in stukken)  
2 stuks wortelen (in stukken)  
2 stuks uien (in partjes)  
10 cl sojasaus  
8 cl mirin

2 eetlepel suiker  
40 cl dashi of lichte bouillon  
1 eetlepel zonnebloemolie  
1 bosje lente-ui (om af te werken)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit de olie in een ruime pan en bak de ui glazig.
- 2.** Voeg het rundvlees toe en bak het kort aan tot het van kleur verandert.
- 3.** Doe de aardappelen en wortelen erbij en roer even mee.
- 4.** Giet de dashi, sojasaus, mirin en suiker erbij tot alles net onderstaat.
- 5.** Leg een deksel schuin op de pan en laat zo'n 20 minuten zachtjes stoven tot de aardappelen gaar zijn.
- 6.** Werk af met fijngesneden lente-ui en serveer met witte rijst.

---

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