

# Yakitori met eend en champignons



eendenborstfilet  
x 1



champignons  
x 6 grote



neutrale olie  
2 el



zoete sojasaus  
100 ml



mirin  
100 ml



sake  
100 ml

 10 minuten

 16 minuten

 voor 2 tot 4 personen

- Laat in een steelpan met dikke bodem de sojasaus, de mirin en de sake tot de helft inkoken.
- Snijd de eendenborstfilet in halve dikke plakken. Snijd de champignons in vieren.
- Maak spiesen met afwisselend plakjes eend en stukjes champignon.
- Verhit de olie in een koekenpan. Bak de spiesen rondom in 1 minuut goudbruin. Schenk de helft van de saus erbij en laat de spiesen op hoog vuur rondom karamelliseren. Voeg indien nodig wat extra saus toe. Serveer deze spiesen eventueel met gekookte rijst.



hartige hapjes & spiesjes

24

# Gyoza



worstvlees  
x 400 g



bosuitjes  
x 3



neutrale olie  
1,2 el



zoete sojasaus  
2 el



gember  
40 g, geraspt



gyozavellen  
x 30, indien nodig  
ontdood

 25 minuten

 10 minuten

 voor 30 gyoza's

○ Hak de uitjes fijn. Meng het vlees met de uitjes, de gember en de sojasaus. Voeg peper naar smaak toe.

○ Schep een beetje van deze vulling in het midden van een gyozavelletje. Maak de randen vochtig met wat water en vouw de pakketjes dicht (waaivormpjes).

○ Verhit de olie in een grote koekenpan. Leg de dumplings naast elkaar in de pan. Schenk er water bij tot de dumplings onderstaan, dek de pan af en kook de dumplings tot het water is verdampt. Haal het deksel van de pan en laat de onderkant van de gyoza's bruin worden (houd ze goed in de gaten). Dien de gyoza's meteen op.

# Niku udon



mals rundvlees  
(bijvoorbeeld biefstuk)



dashi  
1,2 liter



zoete sojasaus  
6 el



udonnoedels  
400 g



bosuitjes  
x 3



neutrale olie  
2 el

 10 minuten

 10 minuten marineren  
10 minuten bereiden

 voor 4 personen

- Snijd het vlees in heel dunne plakken. Marineer de plakken vlees 10 minuten in de helft van de sojasaus.
- Snijd de bosuitjes in plakjes (houd de groene plakjes apart). Bak de plakken vlees met de uitjes in de olie op hoog vuur.
- Verwarm de dashi, voeg de rest van de sojasaus toe en breng de bouillon op smaak met zout. Voeg de udonnoedels toe en trek ze uit elkaar. Verdeel de noedels en het vlees met de uitjes over 4 kommen. Bestrooi de noedels met de bewaarde groene plakjes bosui.
- Je kunt mirin en een beetje van de marinade toevoegen aan de bouillon.

# Onigiri



gekookte Japanse rijst  
750 g, warm (recept 46)



diepvriesdoperwten  
80 g



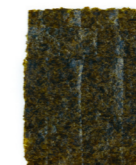
wasabipasta  
2 el



zalmfilet zonder vel  
200 g



sushiazijn  
4 el



nori  
x 3 vellen

 30 minuten

 8 minuten

 voor 4 personen

- Voeg de nog bevroren doperwten toe aan de net gekookte rijst. Dek de rijst af en laat hem 10 minuten rusten.
- Verwarm de grill van de oven voor. Schenk wat sojasaus over de zalm en gril de zalm 8 minuten. Laat de zalm iets afkoelen en versnipper hem.
- Meng de rijst met de azijn, de zalmsnippers en een van de norivellen (in stukjes gescheurd). Schenk er wat sojasaus bij en maak koekjes of driehoekjes van de rijst.
- Knip de rest van de norivellen in repen en plak ze op de onigiri. Serveer de onigiri eventueel met een beetje wasabi.