



## 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', een speelse verwijzing naar de kip en het ei die samen in één kom belanden.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 10'           | 15'      | 2       | Wereldkeuken |

### Ingrediënten

- 2 kippendijen zonder vel en bot (ca. 300 gr), in hapklare stukjes
- 1 ui, in halve ringen
- 4 eieren
- 250 ml dashi (bereid met dashipoeder volgens verpakking)
- 3 el sojasaus
- 2 el mirin
- 1 el suiker
- 300 gr Japanse rijst (sushirijst)

2 lente-uitjes, in fijne ringetjes

## Bereidingswijze

---

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm.
2. Meng de dashi, sojasaus, mirin en suiker in een brede pan en breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.
3. Voeg de ui toe en laat 3 minuten zachtjes sudderen tot de ui glazig is.
4. Voeg de stukjes kip toe en laat 5 tot 6 minuten garen tot de kip goed gaar en mals is.
5. Klop de eieren losjes los, maar zorg dat ze niet volledig homogeen zijn, zodat je een mooi tweekleurig resultaat krijgt.
6. Giet twee derde van het losgeklopte ei gelijkmatig over de kip. Dek de pan af en laat 1 minuut stollen op laag vuur.
7. Giet daarna de resterende derde van het ei erover, dek de pan opnieuw af en laat nog 30 tot 60 seconden garen tot het ei net gestold maar nog zijdezacht is.
8. Verdeel de warme rijst over twee diepe kommen en schuif de kip met het ei en de saus erbovenop.
9. Bestrooi met de lente-ui en serveer onmiddellijk.

### Tip

Haal de pan van het vuur net voor het ei volledig gestold is. Door de restwarmte gaart het ei verder tot de perfecte, romige consistentie. Overgaar ei maakt de oyakodon droog en minder smaakvol.

### Lekker met

Serveer met een kommetje misoshiru (misosoep) en eventueel wat ingelegde groenten voor een volledige Japanse maaltijd.

### Dranktip

Drink er een gekoelde Japanse groene thee of een licht, droog Japans bier bij.