

Gyudon

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 9/10

Gyudon, ince dana dilimlerini soğanla soya bazlı sosla kızartıp buharda pirinç üstünde servis eden hızlı Japon kasesidir.

Malzemeler

Yemek için

- 500 gr Dana antrikot
- 2 adet Kuru soğan

Sos için

- 1.5 su bardağı Dashi suyu
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1.5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil

Servis için

- 4 kase Pişmiş Japon pirinci
- 3 dal Taze soğan
- 40 gr Zencefil turşusu
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Dana antrikotu çok ince dilimleyin, soğanları yarım ay doğrayın.
2. Dashi suyu, soya sosu, şeker ve rendelenmiş zencefil tencerede kaynatın.
3. Soğanları sosla ekleyip 6 dakika yumuşatın.
4. Dana dilimlerini ekleyin ve et pembeleşene kadar 4 dakika pişirin.
5. Yüzeyde biriken köpüğü kaşıkla temizleyin.
6. Sıcak pirinci kaselelere paylaşın. Üstüne dana ve soğanı koyun.
7. Taze soğan, zencefil turşusu ve susamla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti yarım donukken ince kesmek gyudonun kızarıp yumuşak pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne taze soğan, zencefil turşusu ve susam serperek servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam