

Japans stoofvlees



let op: 2 uur marineren en 2 uur stoven

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram magere runderlappen
½ dl zoete mirin
1 dl sake
½ dl water

Voor de marinade

blikje tomatenpuree
3 eetlepels zoete sojasaus (of ketjap manis)
1 eetlepel sesamzaad
1 eetlepel gehakte knoflook
1 eetlepel geraspte gember
2 gedroogde chilipepers
2 eetlepels rijstazijn
zwarte peper

Bereiden

Ingrediënten voor de marinade mengen. Vlees in dobbelstenen snijden en 2 uur marineren. In stoofpan scheutje olie verwarmen. Vlees met marinade erin. Vlees braden tot het rondom dicht is, maar niet te hard, anders wordt de saus bitter. Mirin, Saké en water erbij. Aan de kook brengen. Dan vuur laag en in totaal 2 uur laten stoven. Halverwege vocht checken, eventueel wat water toevoegen. Serveren met pandanrijst en gekookte sperzieboontjes met sesamololie en geroosterde sesamzaadjes.



EETSNOB