



Oyako domburi

- Aineet: n. 300g luutonta ja nahatonta kanan rintafilettä
4 kananmunaa
4 siitakesientä
1 sipuli
Keitinliemi:
2½ dl vettä
4 rkl japanilaista (esim. Kikkoman) soijakastiketta
3 rkl miriniä (japanilaista makeaa keittoviiniä)
1 rkl sokeria sokeria
n. 1 l keitettyä riisiä
Koristeeksi tuoretta vesikrassia korianteria, persiljaa tai muita yrttejä
- Valmistus: Leikkaa kanafileet poikittain ohuiksi viipaleiksi. Mikäli käytät kuivattuja siitakesieniä, liota niitä ½-1 tuntia lämpimässä vedessä eli kunnes ne ovat pehmeät. Leikkaa sienet ja sipuli ohuiksi viipaleiksi.
- Kiehauta keitinliemen ainekset paistinpannussa. Lisää sipuli ja siitake ja anna kiehua hiljaisella tulella, kunnes vihannekset ovat puolikypsiä. Lisää kanaviipaleet ja yrtit. Keitä vielä 2-3 min. eli kunnes kana on kypsä.
- Riko kananmunat pieneen kulhoon ja kaada rikkivatkatut kananmunat tasaisesti kanaseoksen päälle. Anna seoksen kiehua hiljaisella tulella kannen alla vielä noin 1 min.
- Jaa riisi neljään syvään kulhoon ja aseta neljäsosa kana-munaseoksesta varovaisesti riisin päälle. Lopuksi kaada keitinlientä kunkin annoksen päälle. Tarjoa välittömästi. Ruoka on paras valmistaa juuri aivan ennen ateriointia.