



Naoi Group AB

Japanska Torget

GYUDON (tunt skuren entrecôte på en risbädd)

Det här behöver man för 4 personer:

500g gullök	150 ml japansk soja
200 ml torrt vitt vin	150 ml mirin
100 ml vatten	4 msk socker
500g tunt skuren entrecôte	600g kokt ris

Tillbehör: Ris

Så här gör man:

1. Skär löken på längden med 1 cm bredd
2. Koka vattnet och vinet på medelstark värme. Lägg sedan i entrecôte och låt den sjuda i några minuter. Skumma av vid behov. Tillsätt sedan sojan, mirin och socker, täck sedan över med aluminium folie och låt det sjuda i några minuter till.
3. Ta bort aluminiumfoliet och lägg i löken och låt löken sjuda tills den har mjuknat och är genomskinlig.
4. Lägg den kokta riset i 4 djupa fat. Lägg sedan köttet och löken över riset och häll sedan över lite av spaden över varje fat.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81