

RUNDEVLEES-SUKIYAKI

4 personen | 35 minuten



Ingrediënten

- 150 g kastanje-champignons
- 100 g shiitake
- 100 g enoki
- 200 g tofu
- 1 paksoi
- 6 bospenen
- 270 g **Hakubaku biologische Udon Noedels**
- 1 el zonnebloemolie
- 250 g ribeye
- zout
- versgemalen peper
- sojasaus, naar smaak (optioneel)
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes

Bouillon

- 1½ l rundvleesbouillon
- 20 g dashipoeder
- 2 el *Obento rijstwijnazijn*
- 4 el *Obento sojasaus*
- 2 el sake



**HAKUBAKU
BIOLOGISCHE UDON
NOEDELS**

Bereiding

1 Maak eerst de bouillon. Doe de rundvleesbouillon, het dashipoeder, de rijstwijnazijn, sojasaus en sake in een grote pan waar ook alle andere ingrediënten in passen. Roer alles door elkaar, breng langzaam aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.

2 Maak ondertussen voor de sukiyaki de paddenstoelen schoon; snijd grote champignons in stukken (kleintjes kun je in hun geheel gebruiken) en de shiitakes in plakjes. Knijp de tofu uit en snijd hem in blokjes van 1,5 x 1,5 centimeter. Snijd de paksoi in stukken van ongeveer 4 centimeter. Maak de bospenen schoon en snijd ze in plakjes van ongeveer ½ centimeter.

3 Kook de **Hakubaku biologische Udon Noedels** 5 minuten korter dan volgens de instructies op de verpakking.

4 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan. Bestrooi de ribeye met zout en peper en bak het vlees 2 minuten aan beide kanten goudbruin (voor medium-rare). Haal het vlees uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Laat 15 minuten rusten.

5 Leg alle ingrediënten, behalve de ribeye, in de bouillon; alle shiitakes bij elkaar, de plakjes wortel, de noedels, et cetera. Breng dan de bouillon opnieuw aan de kook en kook hem 5 minuten. Snijd de ribeye in plakjes en leg ook die in de bouillon.

6 Zet de pan op tafel – eventueel op een warmhoudplaatje – zodat iedereen er zelf uit kan pakken wat hij of zij lekker vindt. Geef de extra sojasaus en de sesamzaadjes er apart bij.