



TSUKUNE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Japan

Gang: Bijgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 4 stuks

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram kippenvlees, evenveel vet als mager vlees**
- **sest van 1/2 onbespoten citroen**
- **zeezout**
- **1 el vissaus**
- **2 tl szechuanpeper**
- **4 zeer verse eierdooiers**
- **4 tl Japanse sojasaus**
- **4 tl sesamolie**
- **tare**
- **4 platte spiesjes**

Bereiding:

- Snij het kippenvlees met een zeer scherp mes in kleine fijne stukjes. Maak het echt heel fijn, maar laat je niet verleiden om een gehaktmolen te gebruiken.
- Kruid het vlees met de citroensest, zout en szechuanpeper en kneed het tot een samenhangend kleverig gehakt.
- Vorm van het gehakt 4 gelijke ballen in de vorm van een rugbybal.
- Wikkel elke spies in vershoudfolie en leg ze 2 a 3 minuten in zacht kokend water. Leg ze in de koelkast tot gebruik.
- Richt een BBQ met een direct en indirect gedeelte.
- Neem 4 individuele schaaltjes en verdeel over elk 1 rauwe eierendooier, 1 theelepel sojasaus, 1 theelepel sesamolie en 1 theelepel sesamzaad.
- Grill de Tsukune zoveel mogelijk op het directe gedeelte. Mocht het te snel gaan en aan de buitenkant dreigen te verbranden, verplaats ze dan naar het indirecte gedeelte.

Tip!: Je kunt de tsukune ook aan een citroengrassstengel rijgen. Dan krijgt hij nog een heerlijke touch van sereh mee.

お食事をお楽しみください！

O shokuji o o tanoshimi kudasai!

21-07-2025