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.