日本

nihon [nʲihoɴ]: JAPAN

MIJN JAPANSE KEUKEN

Recepten voor elke dag

Inhoud

VOORWOORD 6

WARENKENNIS 8

DASHI, MISO &
RAMEN-NOEDELSOEPEN 12

SUSHI & SASHIMI 40

TEMPURA 64

DE JAPANSE GRILL 74

IZAKAYA & FAMILIEKEUKEN 108

VEGETARISCH JAPANS ETEN 160

JAPANSE ZOETIGHEDEN 194

SAKE & ANDERE ALCOHOLICA 212

REGISTER 216

MISO-RAMEN

Een klassieke miso-ramen wordt bereid met tare van misopasta. Het verschil met de klassieke miso-soep is groot. Miso-ramen is rijker en veelzijdiger. Ei en mais zijn traditionele toevoegingen.

Schil voor de tare het stukje gemberwortel en rasp het fijn. Roer het raspsel, de dashi, de sake en de miso door elkaar. Breng het mengsel aan de kook en zet het apart.

Kook de eieren 6-8 minuten, schrik ze af onder de koude kraan en pel ze. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Laat de mais uitdruipen in een vergiet.

Kook de noedels in water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng ondertussen de tare en de bouillon aan de kook. Snijd de eieren doormidden. Giet de kokendhete tare in voorverwarmde kommen. Giet de noedels af en verdeel ze over de kommen. Giet er kokendhete bouillon op. Leg de halve eieren in de kommen en voeg de mais toe. Strooi voor het opdienen ringetjes lente-ui op de miso-ramen.

Bereidingstijd: 35 minuten
(als de bouillon al gekookt is)

Tare:

20 gr gemberwortel
150 ml dashi (zie blz. 21) of bouillon
50 ml sake (zie blz. 10)
80-100 gr lichte of rode misopasta

Voor in de soep en als topping:

2-4 eieren
2 lente-uitjes
1 blikje mais

Noedels:

200 gr ramen-noedels
zout

Bouillon:

1 l krachtige kippen- of groentebouillon

TEMAKI-SUSHI

Temaki is *sushi to go:* de in nori gewikkelde hapjes lijken op ijshoorntjes en zijn even gemakkelijk aan te pakken. Toch zou in Japan niemand op het idee komen op straat te eten. In andere landen zijn inmiddels de eerste *temakeria's* geopend, waar deze sushi als streetfood of snacks te koop worden aangeboden. In het noriblad gaat rijst, waarna het hoorntje wordt gevuld met alles wat lekker is.

Bereidingstijd: 30 minuten
(plus ca. 2 uur voor de bereiding van de rijst)

Voor 16-20 temaki heb je 400 gr sushirijst nodig, bereid en gezuurd volgens het basisrecept op blz. 47-49. Verder 8-10 norivellen, die je met een schaar in de lengte halveert. Met behulp van twee met water bevochtigde eetlepels schep je een portie sushirijst op en vorm je er een kegel van, die je schuin in de linkerbovenhoek van een half noriblad legt. Bestrijk de rijstkegel met een dun laagje wasabi (zie blz. 11) en leg er een beetje ingelegde gemberwortel (zie blz. 62) op. Breng vervolgens de gewenste vulling aan en rol het noriblad op tot een hoorntje. Plak het hoorntje dicht met een rijstkorrel op het snijpunt.

Vullingen/varianten:

Zoals op de foto te zien is, kun je de temaki vullen met rauwe zalm en forelkaviaar, met gebakken garnalen, komkommer en mizuna. Maar ook met tonijn en avocado, met komkommer en eend, met pikante miso-mayonaise (zie blz. 184), met .... ach, er zijn zo veel mogelijkheden! Heel lekker is ook mijn vegetarische variant:

TEMAKI MET GEKARAMELLISEERDE TOFU en in bietensap ingelegde radijs

Schrap 200 gr witte radijs. Snijd de radijs eerst in plakjes en dan in reepjes. Strooi er flink wat zout op en zet de radijs apart. Roer in een kom 5 eetl. bietensap, 2 eetl. rijstazijn, 1 theel. suiker en 1 snufje zout door elkaar. Druk zo veel mogelijk vocht uit de gezouten radijs en leg de reepjes 20 minuten in de bietenvinaigrette.

Snijd voor de gekaramelliseerde tofu 100 gr tofu in dunne, platte plakken en bak deze goudbruin in de koekenpan in 1 eetl. olie. Voeg 2 eetl. zoete sojasaus toe en kook alles door tot al het vocht is verdampt en de tofu licht gekaramelliseerd is. Leg de nog warme tofu met de uitgelekte reepjes radijs op de temaki en rol het noriblad tot een hoorntje.