

'JAPANS'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu november 2022

Zensai (amuses)

Tamagoyaki (omelet-sushi)

Asari no Sakamushi (kokkels in sake)

Edamame (groene sojaboontjes) ✓

*

Gerookte Tofu met Gemberuitjes en Vegan 'Kaviaar' ✓ ✓

*

Gyoza (Japanse Potsticker Dumpling)

Salade van daikon, wortel, citroen, sisho-blad

*

Chawanmushi, beukenzwam, gerookte paling, daikon, bieslook, radijs.

*

Soft shell crab tempura.

*

Misoshiru (Miso-soep)



*

Yakimono (gegrilde vis)

*

Anko Mochi, Kuro Goma no aisukurīmu 

(mochi, ijs van zwarte sesam)

Het logo  staat voor vegetarisch; het dubbele logo  staat voor veganistisch/100% plant based.

Toelichting op het menu:

De Japanse keuken is voor ons Westerlingen vaak onbekend terrein. Natuurlijk kennen we allemaal sushi en waarschijnlijk ook wel bereidingen met teriyaki-saus maar daar houdt het voor menigeen meteen al zo'n beetje op. Misschien ken je nog dashi, dé bouillon die in heel veel Japanse gerechten een prominente rol speelt, misschien ken je Japanse noodle-gerechten onder de naam 'ramen' of 'soba', of ken je miso-soep. Maar er is zoveel meer te ontdekken in de Japanse keuken.

Realiseer je dat Japan een ontzettend groot land is: het omvat ruim 6800 eilanden en de lengte van noord-oost tot zuid-west is ongeveer 3200 km – dat is nog iets verder dan van Amsterdam naar Ankara in Turkije. Het land is negen keer zo groot als Nederland en telt ook ongeveer negen keer zoveel inwoners. Je begrijpt dat er in zo'n immens land niet één keuken bestaat, maar dat er een enorme variatie aan gerechten en kookstijlen is. Verder is het zo dat Japanners er hele andere eetgewoonten op na houden dan wij: het min of meer standaard ontbijt in Japan bestaat uit een kom rijst met een rauw ei. Dat is het. En de Japanse restaurants zijn vaak gespecialiseerd in slechts één gerecht met wat variatie, en meer dan dat kun je er niet krijgen. Restaurants voor uitsluitend sushi, of ramen, of soba, of zoetwaterpaling om maar wat mogelijkheden te noemen. In de steden is er een sterke 'street food cultuur': je eet er takoyaki (inktvisballetjes) of okonomiyaki (een zeer rijk gevulde omelet/pannenkoek) of noodles. Men kent ook de 'bento box'; een doos met gerechten voor de lunch die je mee naar kantoor neemt. Ook kinderen krijgen zo'n lunchdoos mee naar school.

Rijst is het alom tegenwoordige basisvoedsel. De Japanner eet nauwelijks anders dan kortkorrelige rijst. Wij noemen dat vaak sushi-rijst, maar strikt genomen is dat onjuist: sushi-rijst is met rijstazijn, mirin, sake en suiker geparfumeerde kortkorrelige rijst. De Japanner eet zijn rijst meestal zonder die smaakjes. Het is niet verwonderlijk dat het koken van rijst tot een kunst is verheven: wij doen ook een poging om rijst te koken zoals het volgens Japanse traditie moet, en eerlijk is eerlijk: dat maakt best een groot verschil.

Waar de Japanner meestal een vrij eenzijdige maaltijd eet, is er ook een Japanse haute cuisine: Kaiseki. Het is omgeven met allerlei rituelen en strikte tafeletiquette. Zo is Kaiseki een menu dat helemaal 'in season' is op één gerecht na: dat geeft een vooruitblik op het komende seizoen. Kaiseki bestaat uit heel veel kleine gerechtjes die alle met grote precisie zijn klaargemaakt. Ook de gerechten die tegelijkertijd worden geserveerd zijn heel precies gekozen. Zelfs de plaats van de verschillende kommetjes, schaaltes en eetstokjes op tafel ligt strikt vast. Om er een paar te noemen: voor rechtshandige personen staat de kom met rijst altijd rechtsboven, voor linkshandigen is het juist linksboven. De gedachte hierachter is dat je nooit met je handpalm over de gerechten hoeft te gaan als je rijst neemt. De eetstokjes liggen altijd links/rechts tussen het gerecht en de gast: ze vormen een barrière tussen het reine voedsel en de onreine mens.

Wij gaan met dit maandmenu een bescheiden poging wagen om een veelvoud aan Japanse gerechten te laten zien. Die bescheidenheid is echter wel op zijn plaats: het lijkt dan wel op een Kaiseki-menu, maar die verfijning, omgeven met al die rituelen en symboliek, en die

perfecte kookkunst van Japanse topchefs gaan wij natuurlijk in de verste verte niet bereiken. Bovendien zullen we moeten wennen aan de 'andere' smaken van Japan: deze keuken kent nauwelijks vet, weinig tot geen zuivel, subtiele smaken in het umami-spectrum, nauwelijks puur zout, weinig vlees maar juist veel vis en schaal- en schelpdieren, soms krachtige smaken in de sauzen, maar nooit scherp zoals in ander Aziatische keukens. Omdat wij de Japanse combinaties niet of nauwelijks kennen en we ook geen referentie hebben naar 'hoe het moet' zal vooral de smaakbalans een hele uitdaging worden!

Beschouw dit menu dus als een voorzichtige verkenning van het culinaire Japan.

We beginnen met enkele amuses: Zensai. Grappig genoeg zeggen Japanners ook wel 'Amyūzubūshu', inderdaad, ongeveer uitgesproken als 'amuse bouche'.

Ik heb gekozen voor een Tamagoyaki (omelet-sushi) waarin de subtiele smaken van ei en nori goed combineren. Japanners doe er vaak veel meer suiker in, maar dat waarderen wij dan weer niet zo.

De tweede amuse is Asari no Sakamushi: kokkels gestoomd in sake. Deze combinatie geeft een wonderlijke umami-boost aan het gerechtje.

De derde amuse is edamame: groene sojaboontjes die vaak als snack worden gegeten. Hier met een mild-pittige coating.

De tweede gang: Agedashi Tofu met gemberuitjes, daikon, gember en vegan 'kaviaar'. Een grappig 'vegan' gerechtje met typisch Japanse ingrediënten en een bijzondere smaakcombinatie.

Voor de derde gang koos ik voor een Gyoza, een 'potsticker dumpling': een gevuld deeg-envelopje dat eerst gebakken wordt (en dan aan de pan blijft hangen; vandaar de naam) en daarna gestoomd. Er is een eenvoudige saus bij. Nu kun je die gyoza's met allerlei vullingen maken, maar juist de combinatie van varkensvlees met garnaal en nog wat verse gember en wat lente-ui geeft een hele bijzondere umami-belevenis. We serveren er een daikon-wortel-citroen-salade bij: een typisch Japanse salade met een bijzonder smaakpalet.

Chawanmushi, beukenzwam, paling, daikon, bieslook, radijs. Een hartige custard gestoomd in het schaalje waarin hij ook gepresenteerd wordt. Van de daikon en de radijs maken we eerst twee verschillende pickles: bereidingen die in Japan vaak voorkomen. Het vel van de gerookte paling wordt gebruikt om de custard te parfumeren met rooksmak.

Tempura: vaak van garnaal en groenten, maar nu met een paar bijzondere ingrediënten: softshell crab, walnoot, sisho-blad en olijf. De 'dip' heeft een mooie diepte in smaak en uiteraard staat ook die bol van de umami.

Misoshiru: een misosoep. Misosoep kent vele varianten: elke kok geeft er zijn eigen draai aan. In de Kaiseki-traditie kiest men vaak voor ingrediënten die alle worden kleingesneden, gepeld of anderszins bewerkt, op één ingrediënt na: dat blijft heel. In onze soep is dat een peultje. Verder koos ik voor lotuswortel, bamboe, wortel, paddenstoel en garnaal. De basis is dashi en de dosering van miso is zo'n 8% van de vloeistof. Dat blijkt vaak een prima verhouding.

Yakizakana: gebakken zalm gelakt met een teriyaki-saus. Ook de huid verwerken we: krokant gebakken en geserveerd op een 'side dish' met rijst en avocado.

We zijn toe aan de achtste gang: het dessert. Traditioneel eten Japanners geen dessert, maar de laatste decennia komt daar onder Westerse invloed verandering in. Ik heb gekozen voor een combinatie van de traditionele mochi, een zoet deegje van meel van kleefrijst, in dit geval gevuld met rodebonenpasta en een ijsje van zwart sesamzaad, geserveerd met een – eventueel geschilde - zoete witte druif. In het Japans heet het ijsje ‘Kuro Goma No Aisukurīmu’. En je ziet het vast: ‘aisukurīmu’ is de Japanse manier om ‘ice cream’ te zeggen.

Opmerking voor de koks:

- Daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.
- Maak kleine porties. Met acht volwaardige gangen is dit een omvangrijk menu. Houd het dus klein en fijn.
- Zet de bloem voor de tempura in de koelkast.
- Voorbereidende werkzaamheden: rijst en dashi.
- Receptuur in dit menu is voor 10 personen.

Rijst

<p>Japanse rijst</p> <p>We gebruiken de rijst in het gerecht 'Zalm Teriyaki'</p> <p>Het koken van rijst op de Japanse manier vergt tijd. Vandaar dat we zo snel mogelijk beginnen met het koken van de rijst. Rijst wordt in Japan nooit warm gegeten, maar altijd op kamertemperatuur.</p> <p>30 g kortkorrelige rijst pp Water Theedoek</p>	<p>Japanse rijst</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Weeg de rijst af. Doe in ruim water en spoel met de hand goed af. Giet af door een zeef. Herhaal het spoelen tot het water helder lijkt. Vaak is dat wel vijf keer spoelen! 2. Doe de gewassen rijst in ruim water en laat 30 minuten staan. Giet af en weeg de rijst. Voeg nu 1,25 maal zoveel water toe en doe in een pan. Breng aan de kook. Zodra het water kookt: zet het vuur laag, doe de theedoek op de pan en zet de deksel er op. Til vanaf nu de deksel niet meer van de pan tot de rijst klaar is. 3. Kook de rijst op laag vuur gedurende 30 minuten. Zet de warmtebron uit en laat nog eens 30 minuten rusten. 4. Haal deksel en theedoek van de pan: maak de rijst los met een vork. Doe theedoek en deksel er weer op en reserveer.
--	---

Dashi

<p>Dashi</p> <p>Dashi is dé bouillon van Japan en vormt de basis van menig gerecht. Gemaakt van het zeewier Kombu en de gedroogde en in vlokken geschaafde bonito (vissoort) Katsuobushi. Meer is het niet. Niet moeilijk om te maken, maar je moet wel precies werken.</p>	<p>Dashi</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Doe 4 liter water in een pan. Knip de vellen Kombu aan de zijanten in. Voeg toe aan het water en laat 30 minuten weken. 6. Breng <u>langzaam</u> !! aan de kook. Zodra het water begint te borrelen, haal je de Kombu meteen uit het water. Je kunt de Kombu voor andere bereidingen bewaren: zie hieronder.
--	--

NB: er zijn complexere dashi's, maar dit recept is de meest voorkomende basisbereiding)

We maken 4 l voor diverse bereidingen; daaronder ca 175 g pp voor de misosoep.
(totaal ca 400 g dashi pp)

80 g Kombu
140 g Kasuobusi (3 pakjes à 35 g)
4 l water

7. Breng de bouillon weer aan de kook. Voeg nu de Katsuobushi toe. Laat 1 minutut zacht koken. Doe de warmtebron uit en laat nog 10 minuten trekken. Giet de bouillon nu af in een andere pan en zeef de Katsuobushi er uit. Die kun je voor andere bereidingen gebruiken: zie hieronder. De Dashi is nu klaar.

Restverwerking:

van de Kombu: [Kombu Tsukudani](#)

van Kombu en Bonitoflakes: [Furikake](#)

Zensai (amuses)

Amuse 1

Tamagoyaki (omelet-sushi)

1 ei voor 2 personen
 ½ nori-vel pp (heel vel doormidden knippen)
 Schepje suiker
 Wat dashi
 Neutrale olie

Sushi-matje

Amuse 2

Asari no Sakamushi (kokkels)

Zakje kokkels
 Sake
 Stukje verse gember (ca 5 cm)
 Lente-uitje
 Zwarte peper
 2 à 3 droge chilipepertjes

Koekenpan met passend deksel

Tamagoyaki (omelet-sushi)

8. Klop de eieren los met wat suiker en wat dashi.
9. Vet een koekenpan in met een beetje olie en wrijf uit met een keukenpapiertje. Doe wat beslag in de pan (dit is voor twee sushi) en laat het ei op matig vuur wat stollen. Leg een half nori-vel in de omelet. Sla de beide zijden die onder het nori-vel uitsteken om zodat het norivel bedekt wordt. Rol nu met twee spatels de omelet op en breng over op het sushi-matje. Rol op, druk voorzichtig aan en laat afkoelen terwijl je de volgende batch maakt.
10. Reserveer de sushi op een snijplank en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Snijd à la minute met een vlijmscherp mes in twee sushi. Presenteer 1 sushi pp op een klein schaalpje

Asari no Sakamushi (kokkels)

12. Maak een kom water met 3% zout, laat het zout oplossen. Doe de kokkels er in en laat een kwartiertje verwateren. Giet af.
13. Schil de gember en snijd in zeer fijne julienne.
14. Snijd de lente-ui zeer fijn in Chinoise.
15. Snijd de pepertjes zeer fijn en verwijder de pitjes. Gebruik alleen de schil.
16. Verwarm een koekenpan (zonder vetstof) tot heet. Doe de helft van de kokkels en de helft van de julienne van gember in de pan en sluit meteen af met het deksel. Til het deksel aan een zijde wat op en doe er een flinke scheut sake in. Sluit meteen weer af. Tel 15 seconden af, verwijder het deksel en doe de kokkels en de gember over in een koude bak of schaal. Herhaal met de overige kokkels.
17. Haal de kokkels uit de schelp. Presenteer enkele schelpjes en wat kokkels in een klein schaalpje. Bestrooi met gember-julienne, lente-ui, wat rode pepervlokjes en zwarte peper.

Amuse 3

Edamame (groen sojaboontjes)

Zak diepvries edamame-boontjes (voorgekookt, hele bonen; Vijf boontjes pp is prima)

Sambal oelek

Knoflook

Lichte miso

Mirin

Lichte sojasaus (Kikkoman is prima)

Neutrale olie

Edamame (groen sojaboontjes)

18. Breng water aan de kook en doe hier de boontjes in. Breng weer aan de kook en laat de boontjes 1 minuut koken. Giet af en koel terug op ijswater, giet af en droog de boontjes op een theedoek.
19. Pers de knoflook boven een hete koekenpan met wat olie en bak op matig vuur juist bruin. Voeg sambal, mirin en sojasaus toe en laat wat inkoken. Voeg de boontjes toe, schep om en presenteer ze per vijf stuks in kleine schaalpjes.

Gerookte Tofu met Gemberuitjes, Daikon, Gember en Vegan 'Kaviaar'

<p>Vegan 'kaviaar'</p> <p>Tapiocakorrels (kleinste soort) Japanse sojasaus</p> <p>Tofu (mise en place)</p> <p>2 Blokken 'firm' tofu Rookoven / rookspaanders</p> <p>Gedroogde tofu-vellen, dunste soort (Yuba)</p> <p>Gemberuitjes</p> <p>Gele uien Gember (vers of diepvries) Suiker</p> <p>Gember en Daikon</p> <p>Klein stukje rauwe gember Daikon (stukje van ca 5 cm)</p>	<p>Vegan 'kaviaar'</p> <p>20. Kook wat tapiocakorrels (twee theelepels is meer dan genoeg) in ruim water dat juist aan de kook is. Kook tot (bijna) alle korreltjes doorzichtig zijn. Giet af op een zeef, spoel af met koud water en doe over in een bakje. Vul dit bakje aan met wat Japanse sojasaus. Roer voorzichtig door. Reserveer.</p> <p>Tofu (mise en place)</p> <p>21. Doe wat houtmot in de rookoven, laat de rekjes uit de oven. Steek de mot aan met een brander, sluit de pan en zet op het vuur tot er flink rook uit komt. Zet nu van het vuur en laat afkoelen, maar laat het deksel dicht.</p> <p>22. Haal de blokken tofu uit de verpakking, leg op een theedoek. Wikkel de doek om de tofu en zet er een gewicht op (pak melk bijvoorbeeld). Laat een kwartiertje staan.</p> <p>23. Doe de vellen yuba in wat dashi en laat daarin weken.</p> <p>24. Pak de tofu uit en verdeel in blokjes (twee blokjes pp). Zet op de rekjes van de rookoven. Open nu de rookoven zo kort mogelijk en plaats de rekjes met tofu. Sluit meteen weer af en laat minstens een kwartiertje 'roken'.</p> <p>Gemberuitjes</p> <p>25. Snijd de uien in brunoise. Bak op laag vuur glazig in wat olie. Voeg meteen zeer fijn geraspte gember toe (Microplane). Voeg ook suiker toe. Zorg voor een consistentie zoals compote. Breng op smaak met nog wat zout en zwarte peper. Reserveer.</p> <p>Gember en Daikon</p> <p>26. Rasp zeer fijn op de Microplane de gember en doe in een schaalje met opstaande rand (je hebt maar heel weinig nodig: pp slechts een mespuntje)</p> <p>27. Rasp zeer fijn op de Microplane de daikon en doe in een ander schaalje met opstaande rand (minder dan een vingerhoedje per persoon)</p>
--	---

Tofu (à la minute)

Gerookte tofu (zie hiervoor)
Aardappelzetmeel
Geweekte Yuba (zie hiervoor)
Olie om te frituren
Houten prikkertjes

Garnering:

Sishoblاد groen (of zeer jong
fluitenkruid, of takjes kervel)

Tofu (à la minute)

28. Haal de tofu uit de rookoven en doe de blokjes in een plastic zak. Voeg aardappelzetmeel toe en schud de zak zodat de blokjes geheel bedekt zijn met aardappelzetmeel.
29. Haal de yuba uit de dashi en leg op een theedoek. Knip repen in de breedte van de tofublokjes. Wikkel een reep yuba om elk blokje. Zet eventueel vast met een prikker. Frituur de blokjes in neutrale olie tot ze lichtbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Verwijder de prikkers.

Opmaak en uitserveren



Opmaaksuggestie: gebruik een klein vierkant bordje. Plaats hierop twee diagonaal geplaatste vierkantjes gemberuitjes en twee diagonaal geplaatste tofublokjes. Plaats op een tofublokje een klein beetje geraspte daikon waarbij je eerst wat vocht uit de daikon drukt tegen de rand van het schaalje waarin hij gereserveerd is. Doe hierop een heel klein beetje geraspte rauwe gember waar je ook even tegen de rand van de schaal wat vocht uitdrukt. Doe op het andere blokje wat 'vegan kaviaar' van tapiocakorrels. Garneer met groen sishoblاد of alternatief.

Gyoza (Japanse Potsticker Dumpling) met Daikon-wortelsalade

<p>Namasu (Daikon-Wortelsalade)</p> <p>Ca 380g daikon Ca 90 g winterwortel geschild 1 in zout ingelegde citroen Zout Suiker Rijstazijn (geen sushi-seasoning!)</p> <p>Paars Sishoblad</p>	<p>Namasu (Daikon-Wortelsalade)</p> <p>30. Rasp de daikon en de wortel grof (Magimix met grove rasp is prima). Doe over in een schaal, bestrooi de groenten met wat zout en kneed flink met de hand. Laat een half uurtje staan.</p> <p>31. Maak een azijn van suiker, rijstazijn en een klein beetje zout. Laat de suiker en het zout goed oplossen.</p> <p>32. Doe de groenten over in een zeef en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Doe het vocht weg en doe de groenten weer in de schaal. Overgiet nu met de azijn en meng goed. Snijd de schil van de zoute citroen en snijd die in flinterdunne julienne. Doe bij de groenten en meng met de hand door elkaar. Reserveer.</p>
<p>Gyoza</p> <p>1 pakje diepvries Gyoza-velletjes 200 g mager varkensvlees 200 g rauwe (diepvries) garnalen 50 g winterwortel 1 lente-ui Verse gember Knoflook Lichte sojasaus (Kikkoman) Sake Mirin Sesamolie Aardappelzetmeel Neutrale olie Water</p> <p>Koekenpan met bijpassend deksel (bij voorkeur doorzichtig).</p>	<p>Gyzoa</p> <p>33. Laat de Gyoza-velletjes en de garnaal ontdooien.</p> <p>34. Rasp de winterwortel in zeer fijne julienne (Magimix met de fijnste rasp is ideaal).</p> <p>35. Rasp gember en knoflook zeer fijn. (Microplane is ideaal). Snijd het wit van de lente-ui in flinterdunne chiffonade. Gebruik het groene deel voor de saus (zie hieronder)</p> <p>36. Maak in de keukenmachine van het varkensvlees en de garnalen een gehakt. Meng dit met de wortelsliertjes, lente-ui geraspte gember en knoflook. Breng op smaak met wat sojasaus, sake, mirin en sesamolie. Voeg wat aardappelzetmeel toe om het gehakt wat te binden. Maak nu een proefballetje van het gehakt, wikkel dat in huishoudfolie en dompel het een minuutje in water dat tegen de kook is. Proef het balletje en corrigeer de smaak naar eigen inzicht.</p> <p>37. Neem een Gyoza-velletje, leg hier een balletje gehakt op (ca 10g). Maak de randen van het velletje nat met water. Vouw het velletje dubbel en plisseer nu vanaf het midden naar een zijkant het deeg, daarna idem naar de nadere kant. Zet de gyoza op een ingevet (bakspray of olie) bakpapiertje (op een andere ondergrond plakt het snel vast).</p>

<p>Saus</p> <p>Gelijke delen lichte Japanse sojasaus (Kikkoman) en Japanse rijssazijn (geen sushi-seasoning!!) Het groen van het lente-uitje van vorige bereiding.</p>	<p>38. Wrijf met een keukenpapiertje een heel dun laagje olie in de koekenpan. Verhit tot de olie juist begint te roken en temper de warmtebron meteen naar 'medium'. Zet de Gyoza in de pan en bak de onderzijde juist bruin. Zodra de Gyoza kleur heeft en de bodem krokant is: zet de deksel op de pan, til één zijde een beetje op en giet een laagje water in de pan. Sluit het deksel. Stoom nu de Gyoza tot ook de bovenzijde van het deeg gaar is (3 à 5 minuten). Haal uit de pan en reserveer op een bord of schaal en houd warm.</p> <p>Saus</p> <p>39. Maak een saus van de beide componenten en top à la minute af met flinterdunne chiffonade van het groen van de lente-ui.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren



Serveer drie Gyoza per persoon. Serveer er een sishoblad bij waarop je een beetje daikon-wortelsalade legt. Serveer de saus op een apart schaalje.

(Je kunt de gyoza met stokjes of uit de hand eten en je doopt hem in de saus voor je hem eet. Het sishoblad vouw je om de salade en eet je in een keer).

Chawanmushi

<p>Paling</p> <p>1 dikke gerookte paling (met vel en kop) 750 g dashi</p> <p>Custard</p> <p>5 eieren (1 ei = 2 personen)</p> <p>1 kom pp Aluminiumfolie</p> <p>Relish van komkommer</p> <p>Stukje komkommer van ca 7 cm Grove mosterd (zeer grof) Sushi-seasoning</p> <p>Radijs in zoetzuur</p> <p>½ Bos radijsjes Azijn Suiker Water</p> <p>Rolletje van daikon en bieslook</p>	<p>Paling</p> <p>40. Ontvel de paling en trim de filets. Wikkel in huishoudfolie en portioneer in stukjes van ongeveer 2cm lente. (1 stukje pp). Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>41. Doe vel, kop en afsnijdsels van de paling in de dashi, verwarm tot ca 50°C en laat een half uurtje trekken. Giet af door een fijne zeef.</p> <p>Custard</p> <p>42. Klop de eieren los maar voorkom schuimvorming zoveel mogelijk. Voeg de geïnfuseerde dashi toe. Roer glad en zeef door een fijne zeef. (verhouding ei/dashi = 1 : 2½).</p> <p>43. Vul de kommen met het eimengsel, verwijder eventueel schuim door kort te branden met een brander, dek elke kom af met een stukje aluminiumfolie. Doe de kommen in de stoomoven en stoom gedurende 15 minuten op 100°C en 100% stoom. Prik in een van de kommen met een saté-prikker in de custard om te controleren of hij gaar is: komt de prikker er schoon uit, dan is de custard gaar. Haal uit de oven, laat afkoelen en verwijder de alufolie. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Relish van komkommer</p> <p>44. Snijd de komkommer (met schil) in fijne brunoise. Doe in een vacuümzakje. Trek hard vacuüm en laat enkele minuten rusten. Open het zakje en doe er wat grove mosterd en een klein beetje seasoning bij. Trek weer vacuüm. Reserveer.</p> <p>Radijs in zoetzuur</p> <p>45. Snijd de radijsjes in flinterdunne plakjes. 46. Maak een mengsel van gelijke delen azijn, water en suiker. Breng aan de kook. Doe er de plakjes radijs in en zet van het vuur. Reserveer.</p> <p>Rolletje van daikon en bieslook</p>
---	---

<p>Stukje daikon van 10 cm. Zout Ca 20 sprieten bieslook</p> <p>Beukenzwammetjes</p> <p>Doosje beukenzwam dashi</p>	<p>47. Gebruik de Kitchen Aid slicer 'thin' of schil de daikon, schaaft in de lengte in zo dun mogelijke plakken. Weeg de daikon en doe in een vacuümzakje. Voeg 2% van het daikongewicht aan zout toe. Trek vacuüm en laat een half uurtje rusten.</p> <p>48. Open het vacuümzakje, spoel de daikon af en dep droog. Rol de sprieten bieslook in de daikon en rol het geheel strak in huishoudfolie. à la minute: snijd dunne plakjes van het daikon-rolletje, verwijder dan pas de folie en plaats meteen op de custard.</p> <p>Beukenzwammetjes</p> <p>49. Verwarm wat dashi tot aan de kook. Snijd drie beukenzwammetjes pp. van het substraat en doe in de dashi. Zet van het vuur af en reserveer. Doe het restant beukenzwam naar het volgende gerecht.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren



Het kommetje met de custard wordt gepresenteerd met ingelegde radijsjes, enkele beukenzwammetjes, relish van komkommer met mosterd, rolletjes daikon met bieslook, een stukje gerookte paling en een paar sprieten bieslook .

Tempura

<p>Tempura-beslag</p> <p>1 ei 200 g bronwater zeer koud!! Evenveel (in volume) tarwebloem (uit de koelkast) Borrelglas jonge jenever</p> <p>Tempura-ingredienten</p> <p>Restant van de beukenzwammetjes van het vorige gerecht</p> <p>Verse kleine shi take (1 pp) 1 pak Softshell crab (diepvries/ontdood) Groene olijven zonder pit Gehalveerde walnoten Shisoblad</p> <p>Dip</p> <p>120 g dashi 30 g lichte sojasaus 20 g mirin 3 g suiker</p>	<p>Tempura-beslag</p> <p>50. Maak het beslag à la minute door koud water, koude bloem, jenever en het ei los te roeren: houd het koud en roer het beslag <u>niet</u> glad (er moeten klontjes in zitten)</p> <p>Tempura-ingredienten</p> <p>51. Snijd het steeltje uit de shi take (dat mag weg) en snijd in het kapje een ster. 52. Snijd de softshell crab in stukjes: 1 stukje pp. 53. Haal de ingrediënten door het beslag en frituur op 160°C. Doe niet teveel ingrediënten tegelijk in de frituur. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer direct.</p> <p>Dip</p> <p>54. Meng de ingrediënten en laat de suiker oplossen. Serveer in kleine schaaltes</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Serveer de tempura direct en serveer er de dipdous op een apart schaaltes bij.

Misoshiru (Miso-soep)

<p>Misoshiru</p> <p>Per persoon: 1 schijf lotuswortel 1 stukje diepvries bamboescheut 2 schijfjes winterwortel (geschild) 1 wigje winterwortel (geschild) 5 edamame boontjes 2 garnalen, gepeld en ontdarmd 1 peultje</p> <p>Blok Silken tofu</p> <p>Dashibouillon Lichte miso</p>	<p>Misoshiru</p> <p>55. De lotuswortel: vaak is de lotuswortel wat aan de dikke kant: snijd dan in twee schijven, elk van minder dan 1 cm dik. Frituur de lotuswortel en plaats meteen in een soepkom.</p> <p>56. Kook in voldoende dashi de bamboe, wortelstukjes, edamame en garnaal elk apart beetgaar. Arrangeer meteen in een soepkom.</p> <p>57. Blancheer het peultje in extreem zout water en koel meteen terug op ijswater. Trek de draden er af maar laat het peultje heel. Steek het peultje rechtop tussen de andere ingrediënten.</p> <p>58. Snijd het blok tofu in kleine blokjes. Doe meteen in de soepkom.</p> <p>59. Zeef de dashi door een doek. Zorg voor voldoende vloeistof, dus vul eventueel aan met nog wat dashi. Neem wat dashi in een grote pollepel. Doe hierin ca 8% van het totaalgewicht van de dashi aan miso. Roer met eetstokjes tot de miso is opgelost; doe bij de rest van de dashi. Proef en corrigeer eventueel de smaak.</p> <p>60. Verwarm de miso-soep tot juist onder het kookpunt (de soep mag niet koken!) Giet in elke soepkom een flinke bodem bouillon en serveer direct.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren

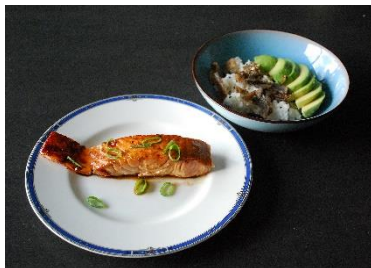


Rangschik alle vaste componenten meteen na bereiding in een kom. Roer de miso-soep goed door en giet in de kommen.
 Serveer direct.

Yakizakana (gegrilde vis)

<p>Zalm teriyaki</p> <p>300 – 400 g zalmrugfilet met vel 2 Avocado's 1 limoen</p> <p>Voor de saus: Gember: stukje van ca 5 cm, fijngeraspt (micro plane) 80 g lichte sojasaus 60 g mirin 60 g sake 80 g donkere basterdsuiker</p> <p>Diversen Voorgekookte rijst (zie voorbereiding) Sambal oelek Wasabi-pasta Wit sesamzaad 1 Lente-uitje in chinoise gesneden Sesamololie</p>	<p>Zalm teriyaki</p> <ol style="list-style-type: none"> 61. Meng de ingrediënten voor de saus, verwarm wat en roer tot de suiker is opgelost. Laat een kwartiertje trekken. 62. Portioneer de vis in stukjes van ca 30 g pp. Laat het vel er aan. 63. Bak in een beetje neutrale olie op hoog vuur op de velkant tot het visvlees juist boven het vel opaalkleurig wordt. Haal nu de vis uit de pan en haal het vel van de vis; bak verder op de andere kant tot het visvlees voor de helft opaalkleurig is. Draai de vis weer om. Voeg nu de saus toe, draai het vuur laag en arroseer de vis met de saus. Zet de pan van het vuur. 64. Verwijder de vetlaag van de visvelletjes, snijd in reepjes en bak krokant in een droge koekenpan. Voeg een heel klein beetje sambal oelek toe. 65. Schil de avocado's en snijd in plakjes. Bedruip met wat limoensap.
--	--

Opmaak en uitserveren



Serveer wat rijst in een kom. Bestrooi met sesamzaad. Doe daarop enkele schijfjes avocado en de reepjes zalmvel. Bedruip de avocado met een beetje van de teriyaki-saus. Serveer de vis op een apart schaaltje. Zet een puntje wasabi-pasta op de rand van het bord. Bedruip de vis met extra saus en top af met lente-ui. Bedruip nog met enkele druppels sesamololie.

Anko Mochi, Kuro Goma no aisukurīmu, Shiro budō

(mochi met rodebonenpasta, ijs van zwarte sesam, witte druiven)

<p>IJs van zwarte sesam</p> <p>75 g zwart sesamzaad 85 g sacharose Sesamolie 520 g volle melk 20 g magere melkpoeder 30 g dextrose 1 eidooier 0,75 g Locust 0,75 g Guar (Stabilize) 1 g Cortina</p>	<p>IJs van zwarte sesam</p> <p>66. Zet een grote platte metalen schaal en een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip meteen een strookje keukenpapier ter breedte van het bewaarbakje.</p> <p>67. Rooster het zwart sesamzaad op 150°C gedurende 10 minuten.</p> <p>68. Doe de sacharose en het sesamzaad in de kleine kom van de Magimix. Voeg een beetje sesamolie toe. Draai dit mengsel tot een pasta. (Dat kan wel 10 minuten duren!) Voeg af en toe kleine beetjes water toe om de substantie voldoende smeug te houden.</p> <p>69. Doe de sesampasta en de overige ingrediënten (m.u.v. Cortina) in de Thermomix. Draai krachtig zodat alle ingrediënten goed mengen. Zet de Thermomix op 85°C en de tijd op 30 minuten. Zet de snelheid op stand 2,5. Zodra de temperatuur 85°C heeft bereikt: draai de temperatuur naar 0. Laat al draaiend afkoelen tot ca 60°.</p> <p>70. Doe wat jenever tussen de twee keteltjes van de ijsmachine en koel de machine voor. Smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>71. Giet de ijsmix op de schaal uit de vriezer (om de mix snel af te laten koelen) en giet meteen in de draaiende ijsmachine. Draai er ijs van.</p> <p>72. Doe het ijs over in het bewaarbakje uit de vriezer, dek af met het bakpapiertje (druk het op het ijs) en reserveer in de vriezer.</p> <p>NB: de oorspronkelijke methode van ijs maken is aangepast omwille van de beperkte tijd van een kookavond in clubverband. De oorspronkelijke methode heeft de voorkeur. Je vindt het recept hier: IJs van Zwarte Sesam</p>
<p>Anko Mochi</p> <p>Pakje rodebonenpasta (pak à 500g = voor 3 avonden)</p> <p>100 g hirتامako (glutinous rice flour) 50 g suiker 180 g water</p>	<p>Anko Mochi</p> <p>73. Maak bolletjes met een diameter van ca 1,5 cm en ca 15 g van de rodebonenpasta.</p> <p>74. Doe in een ondiepe schaal flink wat aardappelzetmeel.</p> <p>75. Meng in een magnetronbestendige schaal de rijstbloem met suiker en water. Dek af met een keukenpapiertje en kook 1 minuut. in de</p>

<p>Magnetronbestendige schaal Siliconen spatel Aardappelzetmeel</p> <p>Deegkrabbertje Bekertje (een maat groter dan eierdop) Schaar</p> <p>Garnering</p> <p>Shisoblad paars Aromatische witte druiven z/pit Zwart sesamzaad</p>	<p>magnetron. Maak de siliconen spatel nat met water en maak het deeg los van de wand van de kom en spatel het deeg door. Dek weer af en kook nu 30 seconden in de magnetron. Als het deeg nog niet helemaal rubberachtig is: herhaal nogmaals met 30 seconden magnetrontijd. Maak het beslag weer met een natte siliconen spatel los van de rand en stort op het aardappelzetmeel. Bedek ook de bovenzijde van het beslag met aardappelzetmeel.</p> <p>76. Maak nu m.b.v. een deegkrabber 12 porties en bedek de snijkanten meteen met aardappelzetmeel.</p> <p>77. Doe een beetje aardappelzetmeel in het bekertje, Neem een balletje rijstdeeg in de hand en maak er een plat schijfje van. Leg in het bekertje en druk aan. Doe er een balletje rodebonenpasta in en vouw het rijstdeeg dicht. Knijp het deeg goed vast. Knip het overtollige deeg met een schaar weg en bedek het snijvlak meteen met aardappelzetmeel. Haal het geheel uit het bekertje en rol het balletje deeg mooi rond. Reserveer.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren



Presenteer een bolletje ijs in een schaalje en strooi af met wat zwart sesamzaad. Presenteer met een of twee halve mochi en een druif. Garneer met een shiso-blad.