



# INHOUD

<b>Inleiding</b>	<b>6</b>
<b>Noord-Japan</b>	<b>10</b>
Stoofschotels en soepen zijn geliefd in deze koelere klimaten, naast lokale visspecialiteiten, zoals zalm en krab op Hokkaido	
<b>Tokyo &amp; Centraal-Japan</b>	<b>60</b>
In de moderne keuken van Tokyo worden, net als in die van veel bloeiende hoofdsteden, traditie en smaken uit alle uithoeken van de wereld gecombineerd. Naar het westen toe, in Nagano en de Japanse Alpen, wordt veel stevige bergkost gegeten	
<b>Kansai</b>	<b>124</b>
Dit gebied kan zich zowel bogen op de meest verfijnde keuken – in Kyoto, waar keizerlijke invloeden heersen – als op stevig eten zonder franje in het door kooplieden gestichte Osaka	
<b>West-Japan</b>	<b>184</b>
Deze regio, die wordt omgeven door twee zeeën, staat bekend om de vis die het hele jaar door vers verkrijgbaar is. Rijst en groente zijn er in overvloed dankzij het gematigde klimaat; de gerechten zijn hier zoet en vol van smaak	
<b>Zuid-Japan</b>	<b>216</b>
Met hun subtropische klimaat zijn Okinawa en de zuidwestelijke eilanden vooral bekend om de gerechten met varkensvlees. De plaatselijke keuken wijkt sterk af van die in andere delen van Japan	
<b>Basisrecepten</b>	<b>264</b>
<b>Herkomst van de recepten</b>	<b>266</b>
<b>Verklarende woordenlijst</b>	<b>268</b>
<b>Over de medewerkers</b>	<b>269</b>
<b>Register</b>	<b>270</b>
<b>Dankbetuiging</b>	<b>272</b>

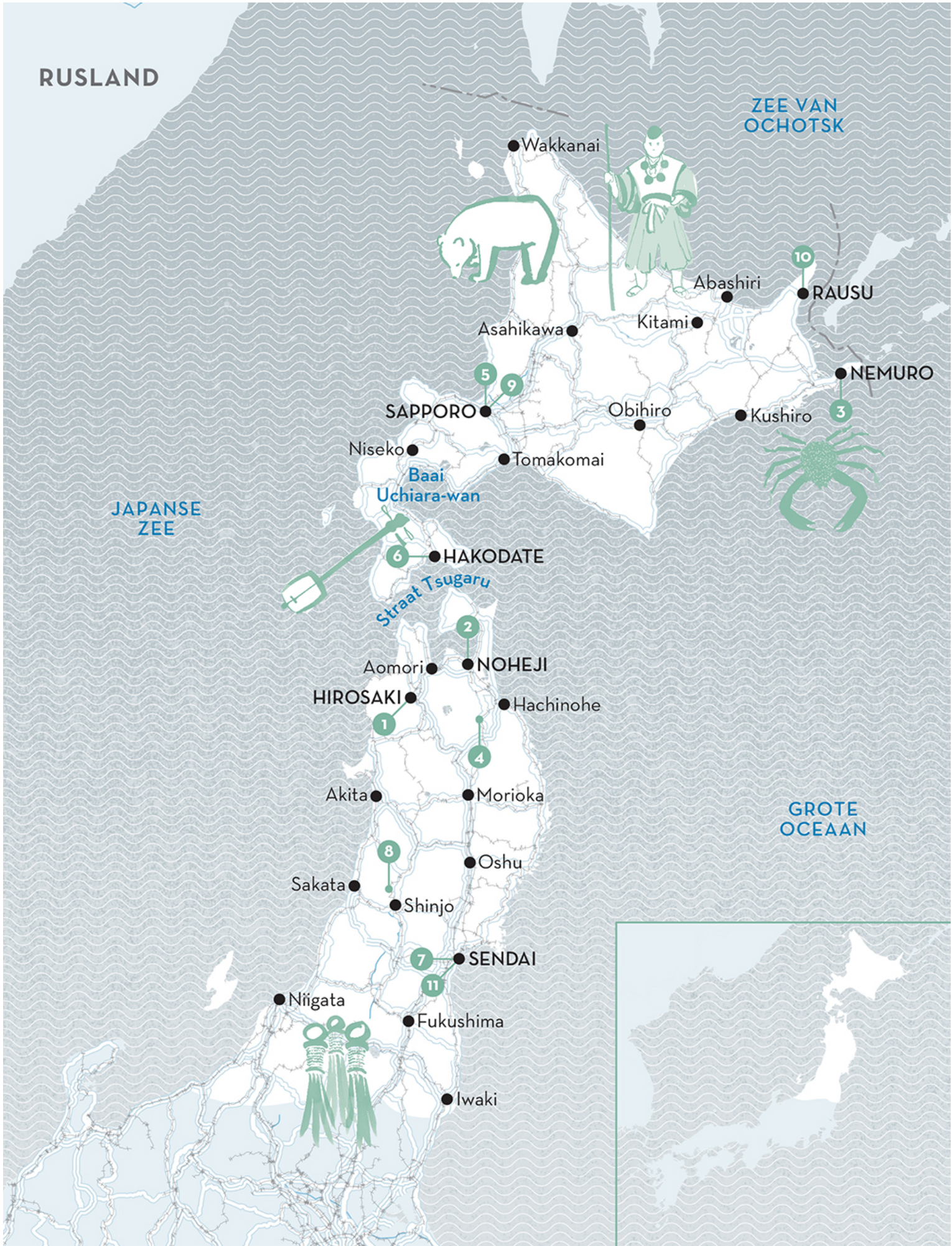


RUSLAND

ZEE VAN OCHOTSK

JAPANESE ZEE

GROTE OCEAAN



# NOEDELSOEP

## Miso ramen

*De oneindige variaties op ramen en de huidige cult-achtige obsessie ermee begonnen in de 19e eeuw nederig met de introductie van het gerecht in Japan. De ramen uit Sapporo is gevuld, ondoorzichtig en gemaakt met miso.*

Chef-kok //  
Oku Masuhiko  
Restaurant //  
Menya Saimi,  
Sapporo, Hokkaido



Het valt niet mee om een chef-kok zijn recept voor ramen uit de doeken te laten doen: het geheim van het huis wordt goed bewaakt. Menya Saimi, die bekendstaat om zijn romige, volmaakte uitgebalanceerde kom noedels, is een favoriet onder plaatselijke ramenkenners (ja, ze bestaan). Dat Oku Masuhiko van Menya Saimi bereid was toegang tot zijn keuken te geven wijst ofwel op extreem zelfvertrouwen of op roekeloosheid. (Hij is ook sentimenteel: de naam van het restaurant bevat de Chinese karakters van de namen van zijn beide dochters.) ‘Het geheim is dat de meeste zaken min of meer hetzelfde doen. Gewoon hier en daar iets verbeteren,’ vertelt Oku, die gekleed in een hoodie en op plastic sandalen in een enorme pan bouillon roert die al vanaf 5 uur die ochtend op het vuur staat. Wat is Oku’s geheim? ‘Nou, ik doe bovenop een beetje geraspte gember,’ zegt hij. Maar dat kan het toch niet zijn? De ramen van Menya Saimi is glad en zacht, met een sterke smaak die niet overheerst, met dichte, krullende noedels en garnituren, waaronder *chashu* varkensvlees, gekruide bamboescheuten en taugé. Hij haalt zijn schouders op.

Oku was eerst zeven jaar in opleiding bij een ander bekend ramen-restaurant, Sumire, dat wat nu bekendstaat als de voor Sapporo kenmerkende ramenstijl populair heeft gemaakt. De basis van miso ramen is een olieachtige bouillon – bij Saimi gemaakt van varkensschenkels – die op smaak wordt gebracht met zoute miso. Hij neigt erg naar *kotteri*, het woord dat volle, ondoorzichtige soep beschrijft. ‘De groenten die ter garnering op de soep liggen, worden eerst geroerbakt; dat is het geheim van ramen in Sapporo-stijl,’ vertelt Oku. Het resultaat is precies goed voor de lange koude winters in de stad. Ramen valt dan misschien in de categorie troosteten of drinkbaar eten voor de late avond, maar het blijft een ingewikkeld gerecht. In elke fase van de bereiding komen andere geuren uit Saimi’s keuken drijven: de sterke geur van kokende varkensschenkels, de scherpe geur van knoflook die gebakken wordt in hete olie en de geroosterde, nootachtige geur van gesmoorde miso. Die laatste verwelkomt de gasten, die al vanaf het moment dat de deuren om kwart voor elf ’s ochtends opengaan in de rij staan.

# NOEDELSOEP

## Miso ramen

Voor 5 personen

Vorbereiden: 1 uur

Bereiden: 7 uur (met tijd voor een onderbreking)

**Een opmerking over de planning:** met zelf-gemaakte ramen bent u een hele dag bezig. Dit is de planning die u moet aanhouden om de soep om 19.00 uur op tafel te hebben:

12.00 uur 's middags: begin met het maken van de bouillon

16.00 uur: bereid het chashu-varkensvlees

18.00 uur: haal het chashu-vlees uit de bouillon en leg het in de marinade

18.30 uur: bereid de garnituren voor

### Voor de tonkotsbouillon

500 g varkensschenkels

18 liter water

5 g niboshi (gedroogde babysardines)  
(zie opmerking blz. 26)

15 g kippenklauwen, vel verwijderd en gehakt

3 lente-uien, alleen het groene deel

### Voor het chashu-varkensvlees

1 kg varkensschouder

9 dl sojasaus

100 g suiker

stukje kombu van 7,5 cm

6 gedroogde rode Japanse pepers of 3 gedroogde chilipepertjes

1 el olie om in te bakken

### Tip

Doe marinade die u over heeft in een pot en bewaar hem 1 week in de koelkast. Gebruik hem in plaats van de miso om de shoyu ramen op smaak te brengen.

1

Maak eerst de tonkotsbouillon. Snijd overtollig vet van het schouderstuk voor het chashu-varkensvlees en houd het apart. Leg het schouderstuk weg. Doe de varkensschenkels in een grote pan en vul die met water. Breng het water op hoog vuur aan de kook. Giet het water af en spoel de schenkels grondig om eventueel achtergebleven bloed te verwijderen. Door deze stap kunt u een heldere, verfijnde bouillon trekken.

2

Doe de afgespoelde schenkels in een schone pan, voeg een deel van het water toe en breng het aan de kook. Laat de bouillon op laag vuur 4 uur koken en schuim hem tussendoor geregeld af en voeg extra water toe. Ga ervan uit dat de bouillon flink zal inkoken.

3

Doe de niboshi in een zakje van mousseline en hang dat in de pan. Voeg ook de gehakte kippenklauwen, lente-uien en, indien gebruikt, de achtergehouden stukken schoudervet toe aan de bouillon. Kook de bouillon nog 2 uur terwijl u de varkensschouder bereidt.

4

Doe voor het chashu-varkensvlees alle ingrediënten behalve de varkensschouder en olie in een grote pan. Breng alles aan de kook en laat het 2 uur zachtjes koken. Dit wordt de marinade. Haal de marinade van het vuur en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur.

5

Rol intussen de varkensschouder op tot een rollade en omwikkel die stevig met keukentouw. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur en braad de rollade rondom bruin. Doe de rollade over in de tonkotsbouillon en kook het vlees 1,5 uur op laag vuur.

6

Haal het vlees uit de bouillon en leg het in de afgekoelde marinade. Marineer het 30 minuten.

7

Ga vervolgens aan de slag met de garnituren. Verhit in een wok of grote braadpan de olie op hoog vuur en roerbak de bamboescheuten 2-3 minuten. Haal







