

Nanban

なんばん



Inhoud

目次

<i>Inleiding</i>	06
<i>In ingrediënten</i>	16
<i>Basisrecepten</i>	22
<i>Kleine gerechten</i>	46
<i>Grote gerechten</i>	84
<i>Gezilde gerechten</i>	120
<i>Ramen</i>	148
<i>Desserts</i>	194
<i>Drank</i>	214
<i>Handige informatie</i>	238
<i>Hoe eet je in Japan?</i>	240
<i>Leveranciers & boeken</i>	244
<i>Register</i>	246
<i>Dankwoord</i>	253
<i>Over de auteur</i>	255

Komkommer ume-shiso

梅しそキュウリ



De combinatie van de uiterst zure umeboshi (ingemaakte abrikozen) en de peperachtige, muntachtige shiso is een van de favoriete smaakmakers van Japan en wordt bij van alles gebruikt, van popcorn tot spaghetti. Het is ongelofelijk sterk en gaat volledig in tegen de algemene misvatting dat Japans eten altijd verfijnd en ingetogen is. Het is een perfecte vulling voor Onigiri (blz. 146-147) – met een beetje van dit spul kun je heel wat rijst op smaak brengen. En het smaakt ook geweldig op een kaastosti.

Voor
ca. 90 g, genoeg om 4 onigiri te vullen

Ingrediënten
¼ komkommer, zonder zaadjes, in kleine blokjes
4 umeboshi, grof gesneden, of 4-5 theel. umeboshipasta
6 shisobladeren, fijngesneden
1 eetl. overgebleven kastuobushi (van het maken van dashi), drooggeknepen en grofgehakt (desgewenst)

Roer alles door elkaar en gebruik het om onigiri volgens de aanwijzingen op blz. 146-147 te vullen.

Tonkatsu

豚カツ

(Varkensschnitzel)



Tonkatsu, niet te verwarren met Tonkotsu (blz. 102-103), zijn gepaneerde en gefrituurde Japanse varkenskarbonades. Het woord is een combinatie van *ton* (varken) en *katsu*, een afkorting van *katsuretto* (kotelet). Zo zit het dus. Het is een eenvoudig gerecht en het is populair in heel Japan, maar voornamelijk in Kyushu. Vooral Kagoshima staat bekend om de weelderige *kurobuta* ('zwarte varkens'), een ras dat afstamt van de geliefde Britse Berkshirevarkens. Je kunt er een uitstekende schnitzel van maken. Eigenlijk is alles wat je ervan maakt lekker.

In een eigenzinnige variant van dit recept uit Kumamoto wordt paardenvlees gebruikt, een lokaal favoriet gerecht dat meestal rauw wordt gegeten (zie Basashi, blz. 76-77). Het is echt best wel lekker. Zorg ervoor dat als je het maakt, het vlees vanbinnen nog rood is, anders kan het taai en droog worden.

Voor
4 personen

Ingrediënten

500-600 g varkenskarbonades zonder been van goede kwaliteit, of dunne lende of filet van paardenvlees
1 theel. witte peper
80 g bloem
3 eieren, losgeklopt
80 g panko (Japans paneermeel)
olie, voor het bakken
zeezout, naar smaak
100 ml Katsusaus (blz. 28-29)
½ witte kool (of spitskool), in smalle reepjes
een scheutje rijstazijn of umezu (pruimenazijn)

Leg de karbonades tussen 2 stukken plasticfolie en sla er flink op los. Je kunt dat doen met een houten vleeshamer, een deegroller of een ander zwaar en stomp voorwerp. Sla ze zo plat dat ze niet dikker dan 1 cm zijn. Meng de witte peper door de bloem. Haal de karbonades door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot door de panko. Zorg dat ze gelijkmatig en goed zijn bedekt.

Verhit circa 1 cm olie in een wijde koekenpan; het moet nog niet gaan roken, maar wel heel heet zijn. Test de temperatuur door een klein beetje ei in de olie te laten vallen; het moet meteen gaan sissen en komen bovendrijven, maar niet te snel bruin worden. Bak de karbonades 2-3 minuten per kant en laat ze uitlekken op een rooster. Bestrooi ze zodra ze uit de olie komen met zeezout. Laat de karbonades ongeveer 5 minuten rusten voordat je ze in blokjes snijdt. Besprenkel ze met de katsusaus en serveer ze met de met een beetje azijn aangemaakte kool en wat rijst.

Ramen zoals in Hakata

博多ラーメン

(Ramen met varkensbouillon)



De volle bouillon en dunne noedels van de ramen uit Hakata, een bedrijvig district in Fukuoka, hebben heel Japan en nu ook een groot deel van de wereld betoverd. Ze dragen nog steeds bij aan de immense populariteit van ramen.

Dit is een tamelijk orthodox recept voor Hakataramen; het enige ongewone is dat ik groene m \ddot{a} yu gebruik in plaats van de traditionele zwarte, die je zou moeten gebruiken als je de echte authentieke ramenervaring wilt. In beide gevallen is het een bijzonder meeslepende kom met eten.

Voor
2 personen

Ingrediënten

2 porties dunne noedels
700-800 ml (op smaak gebrachte) Tonkotsubouillon (blz. 150-151), zachtjes pruttelend op het vuur
40 g kool, julienne gesneden en geblancheerd in de bouillon
4 plakjes Ch \ddot{a} sh \ddot{u} (blz. 162-163), opgewarmd
2 theel. Groene of zwarte m \ddot{a} yu (blz. 30-31)
2 Met thee ingemaakte eieren (blz. 160-161), doormidden
20 g beni sh \ddot{o} ga
1 bosuitje, in dunne ringetjes geroosterd sesamzaad



Kook de noedels in flink kokend water tot ze beetbaar zijn: ze moeten echt nog een beetje bite hebben. Leg ze in een kom, schenk de bouillon erover en leg daarop de geblancheerde kool, ch \ddot{a} s \ddot{u} , m \ddot{a} yu, eieren, beni sh \ddot{o} ga, het bosuitje en wat geroosterd sesamzaad, in die volgorde. Slurp de soep kokendheet op.



Softijs

ホイッピーさん

Bij ons is softijs meestal verkrijgbaar in één of als je geluk hebt maximaal twee smaken: aardbeien en vanille. Saai zeg. In Japan zijn er echter zo veel smaken en kleuren als de regenboog! Ze bevatten vaak een geliefd lokaal ingrediënt en op mijn reizen ben ik (om er een paar te noemen) de smaken paarse zoete aardappel, pompoen, zwart sesamzaad, rode bonen, witte bonen, zwarte bonen, yuzu, cantaloupe, camembert, sojasaus, zee-egel, amandel, witte perzik en pure chocolade tegengekomen. Er zijn gewoon geen grenzen aan wat je tot softijs kunt maken. In Japan heet het overigens 'zachte room'.



Basisrecept voor softijs

プレーンホイッピーさん

Er zijn een paar verschillende manieren om thuis de lichte, zachte textuur van softijs te maken (aangezien softijsmachines duizenden euro's kosten en meer wegen dan ikzelf, is dat waarschijnlijk voor de meesten van jullie geen optie). Een manier is het ijs gewoon in een ijsmachine te draaien tot het zacht is en het dan meteen te serveren. Een andere manier is om het gedraaide ijs in een spuitzak te scheppen, in de diepvries te leggen, het een beetje in de ijskast te laten ontdooien tot het werkbaar wordt en het dan op te spuiten.

In dit recept wordt maïzena in plaats van eieren gebruikt om het ijs dikker te maken en te stabiliseren, omdat a) custard maken een rotklus is, b) maïzena goedkoper is dan eidooiers, c) eieren ijs ei-achtig kunnen laten smaken en d) maïzena het ijs meer structuur geeft, waardoor kristallisatie wordt voorkomen en je het kunt ontdooien en weer invriezen zonder de textuur al te veel te verpesten. Er zit ook een klein beetje sterkedrank in dit basisrecept; dat verlaagt de temperatuur waarop het ijs bevriest, zodat het niet keihard wordt in de diepvries en je het beter kunt scheppen.

Dit is het basisrecept voor de verschillende smaken die volgen. Voor al deze softijsrecepten geldt dat het mengsel lekker koud moet worden in de koelkast voordat je het in de ijsmachine verwerkt om een glad en gelijkmatig eindproduct te krijgen.

Voor
850-900 ml (ca. 8 scheppen)

Ingrediënten

3 eetl. maïzena
500 ml volle melk
300 ml slagroom
100 g fijne kristalsuiker
2 eetl. sinaasappellikeur, rum, cognac of
wodka – elke drank die je maar wilt,
zolang de smaak maar niet te sterk is
(bijv. Highland whisky)

Roer de maïzena samen met circa 60 ml van de melk tot een glad papje. Verhit de rest van de melk, slagroom en suiker in een grote, diepe steelpan tot het aan de kook komt, draai het vuur iets lager en laat het circa 5 minuten koken, tot het mengsel dik is als custard en niet meer bloemig op je verhemelte smaakt. Giet het door een fijne zeef, roer de sterkedrank erdoor, dek het af en zet het tot gebruik in de koelkast.



Over de auteur

Tim Anderson is een chef uit Wisconsin die in Londen woont en werkt. Al vanaf jonge leeftijd is Anderson geïnteresseerd in de Japanse keuken. Hij bestudeerde de Japanse voedselgeschiedenis op de universiteit en ging toen twee jaar op werkvakantie naar Japan. Daarna verhuisde hij naar het Verenigd Koninkrijk om bij zijn vrouw te wonen. Daar won hij *MasterChef* in 2011. Nu is hij eigenaar en chef-kok van pop-uprestaurant Nanban.