

INHOUD

Voorwoord Zen en de kunst van het grillen	5	Feiten Binchotan	86
Feiten Zo eet je het eten in dit boek	12	Techniek Zo steek je <i>binchotan</i> -kool aan	89
Yakitori	14	Korean BBQ	92
Koopgids Alles wat je nodig hebt om <i>yakitori</i> te grillen	19	Feiten Zo herken je <i>shochu</i> , <i>soju</i> en <i>sake</i>	131
Techniek Zo snijd je een kip in stukken	20	Techniek Zo krijg je supergekoeld bier	135
Techniek Zo grill je <i>yakitori</i>	23	<i>Seoul train</i> en andere Koreaanse drankspelletjes	140
Feiten Messen en ander gereedschap	46	Izakaya	144
Gids Tafelbarbecues	49	Techniek Zo kook je rijst	169
Yakiniku	54	Feiten Zo koop je Aziatische levensmiddelen	170
Feiten Vlees voor <i>yakiniku</i>	58	Register	174
Techniek Zo snijd je vlees voor <i>yakiniku</i>	61		
Techniek Zo maak je een <i>donburi</i>	81		





YAKITORI

VIER KLASSIEKE SPIESJES MET KIP

焼き鳥

NEGIMA DIJ MET BOSUI

Japane *negi* is moeilijk te krijgen en kun je vervangen door een dikke bosui of een dunne prei.

6 spiesen
2 kippendijen, zonder huid
1-2 dikke bosuien of dunne preien
tare (zie pag. 24)
zout

Been de dijnen uit en snijd het vlees in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. Steek de stukken op spiesen, afgewisseld met bosui en snijd de stukken bij (zie pag. 26).

TEBASAKI KIPPENVLEUGELS

Koop veel vleugels, met de twee vleugeltjes van één kip kom je niet ver.

8 spiesen
8 kippenvleugels met huid
tare (zie pag. 24)
shichimi togarashi (Japans kruidenmengsel)
zout

Leg de achterkant van het middenstuk van de vleugel omhoog en snijd met een scherp schilmesje tussen de twee botten die je onder de huid voelt. Vouw het vlees vervolgens omhoog, zodat alle huid aan dezelfde kant komt, en je krijgt twee perfecte stukken aan weerszijden van het bot (zie pag. 26). Serveer met *togarashi*.

KAWA KROKANTE HUID

Let goed op bij het grillen van *kawa*; door het vet vlamt het vuur op en gaat het tekeer.

4 spiesen
kippenhuid van 1 kip
tare (zie pag. 24)
zout

Snijd de rauwe kippenhuid in repen van 1 cm breed. Kook ze 1 minuut in een pan met water en laat ze op papier uitlekken. Als de repen huid droog zijn, prik je ze zigzag op een spies en snijd je ze met een scherp mes tot perfecte rechte hoeken (zie pag. 26).

TORINIKU BORST

Serveer *toriniku* altijd als eerste, gewoon om de gasten voor te bereiden op wat komen gaat.

6 spiesen
1 kippenborst
1 duimdik stuk wasabi, versgeraspt
(of uit een tube)
zout

Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2 x 2 cm en steek ze op spiesen. Snijd de stukken bij zodat ze even groot zijn. Gril *toriniku* nooit te lang; het vlees moet vanbinnen sappig zijn. Serveer met wat wasabi.

ZO GRIL JE YAKITORI ZIE PAGINA 23

Negima

Kawa



Tebasaki

Toriniku

YAKI NASU

GEGRILDE AUBERGINE

焼きなす

Aubergine heeft van zichzelf al een rokerige, zoete smaak. Die wordt nog versterkt door de katsuobushi en door de aubergine direct op de kooltjes grillen. Bij het grillen van yakitori leg ik bijna altijd een aubergine op de barbecue. Niet alleen omdat het een lekker tussengerecht is, maar ook omdat het zorgt voor een koudere zone om spiesen op te leggen die bijna klaar zijn. Japanse aubergines zijn kleiner, lichter van kleur en smaller, maar je kunt net zo goed een gewone, en dus wat grotere, gebruiken.

4 personen

1 aubergine,
bij voorkeur Japanse
2 el Japanse sojasaus

4 tl vers citroensap
2 tl sesamololie

6 el katsuobushi (bonito-
vlokken, zie pag. 171)

EEN Leg de aubergine direct op het vuur, ja, gewoon erop gooien! Keer de aubergine af en toe om zodat hij gelijkmatig gaar wordt. Laat liggen tot de schil helemaal zwart is en de binnenkant zacht en verschrompeld lijkt.

TWEE Haal de aubergine uit het vuur en snijd in de lengte doormidden. Besprenkel het vruchtvlees met sojasaus, citroensap en sesamololie, en garneer met katsuobushi.

DRIE Serveer direct. Je gasten kunnen met eetstokjes stukken aubergine van de schil trekken.



FEITEN BINCHOTAN

ALS JE HOUTSKOOL Kiest voor je tafel- en yakitori-barbecue, wil je een soort die schoon brandt zonder al te veel rook en vonken. Voor een lange grillavond heb je kooltjes nodig die bovendien lang meegaan. Als de houtskool ook nog eens mooi is en lekker ruikt, maakt dat de ervaring compleet. Hier volgen vijf varianten, van witte en zwarte Japanse *binchotan*-kool tot betere briketten.

1. BIRCHOTAN

Zweeds, handgemaakt houtskool van het noordelijke Kollectivet. Naast hoogwaardig houtskool in kleinere stukken, speciaal voor tafelbarbecues, zijn ze ook aan het experimenteren met een Zweedse *binchotan*-kool van berkenhout die ze snedig 'birchotan' noemen. Zie de verkooplocaties op pagina 172 voor meer informatie.

2. SUMI EN ANDERE KWALITEITS-BRIKETTEN

Het is beter om briketten te gebruiken voor de tafelbarbecue dan houtskool van lage kwaliteit. Sommige briketten bevatten echter bindmiddelen die slecht voor het milieu en voor je keramiekbarbecue kunnen zijn, zoek daarom naar briketten met natuurlijke toevoegingen of liefst helemaal zonder. De *sumi*-kool op de foto is een relatief goedkope, Japanse briket van hoge kwaliteit met een brandtijd van zo'n 4 uur, die soms te koop is bij importeurs van Japanse etenswaren. Twee vergelijkbare westerse producten zijn *Greek fire*, volledig gemaakt van loofhout, en kokosbriketten, gemaakt van samengeperste kokosnootschaal. Beide zijn te bestellen op Nederlandse barbecuesites.

3. IYO CHRYSANTHEMUM-KOOL

Als je prioriteit geeft aan de esthetische ervaring is deze houtskool moeilijk te verslaan. Hij heeft zijn naam te danken aan de doorsnede die lijkt op een chrysant. De houtskool komt uit Ehime in het zuiden van Japan en wordt al meer dan 400 jaar gebruikt om water te verwarmen bij traditionele theeceremonies. De houtskool brandt schoon en met een lekkere geur, in de winter zie je ze soms binnen in kleine kruiken als een soort handwarmers. Het Amerikaanse bedrijf *Korin* verkoopt *Iyo chrysanthemum*, net als eBay.

4. KISHUBINCHOTAN

In Japan wordt al sinds de Edoperiode zogenoemde witte *binchotan* geproduceerd van de *ubame*-eik. Deze houtskool geeft bijna geen stof, heeft een zwarte diamantachtige doorsnede en is zo compact dat hij een metalig geluid heeft. Omdat deze houtskool zo extreem lang en gelijkmatig brandt, en ook nog eens schoon en vrijwel zonder rook, wordt hij wel gezien als absoluut de beste houtskool ter wereld. Witte *binchotan* heeft altijd een herkomstaanduiding, er is bijvoorbeeld *Tosa*-kool uit de prefectuur Kochi, *Hyuga*-kool uit Miyazaki en ten slotte de allerbeste van allemaal: *Kishu*-kool uit Wakayama in Zuid-Japan. Het maken van deze kool is echter een uitstervend ambacht. De meesters zijn allemaal erg oud, er zijn niet veel opvolgers en de *ubame*-eik wordt steeds zeldzamer.

5. ARAMURUBINCHOTAN

Een goedkopere, toegankelijker variant van *binchotan* is de Japanse 'zwarte kool'. Hij geeft meer stof en brandt niet zo lang – toch heeft hij nog een gloeitijd van minstens 5 uur. Het Amerikaanse bedrijf *Korin* verkoopt zowel zwarte als witte *binchotan*, net als eBay.



TATAKI

SNEL GEGRILDE SASHIMI

たたき

Tataki is een manier om proteïne zo te bereiden dat je zowel de zachte rauwheid van sashimi hebt als de geroosterde, gekaramelliseerde smaken van iets van de grill. De buitenkant van een stuk vlees of vis wordt snel gegrild terwijl de binnenkant rauw blijft.

Naar verluidt is de methode in de negentiende eeuw uitgevonden door een rebelse samoerai, Sakamoto Ryoma, die zag hoe die rare Europeanen vlees grilden in de haven van Nagasaki. Waar of niet, het is een erg lekker en eenvoudig gerecht.

4 personen

EEN Roer voor de tataki-saus de ponzu, sesamolie en sojasaus door elkaar.

Tataki van tonijn

200 g tonijn
of andere geschikte vis
zout

TWEE Snijd de vis of het vlees bij tot je een mooi stuk hebt. Grill het snel op hoge temperatuur, zodat de buitenkant flink kleur krijgt terwijl de binnenkant nog helemaal rauw is. Zout voorzichtig.

1 hoeveelheid tataki-saus, zie onder
1 bosuitje, fijngesneden
1 tl geroosterd sesamzaad

DRIE Voor tataki van tonijn: snijd de vis met een vlijmscherp mes in dunne plakken tegen de lamellen in. Leg ze op een mooie schaal en garneer ze met tataki-saus, bosui en sesamzaad. Eet met stokjes.

Tataki van driehoekstuk

200 g rundvlees
van driehoekstuk
zout

VIER Voor runder-tataki: snijd het gegrilde vlees in blokjes van ongeveer 4 x 5 mm. Meng ze door de tataki-saus. Breng op smaak. Leg wat kewpie op een shiso-blad met daarbovenop een berg van de stukjes vlees. Garneer met bosui en sesamzaad. Eet ze als kleine taco's.

1 hoeveelheid tataki-saus,
zie onder

4 tl kewpie-mayonaise (zie pag. 171)

4 shiso- of sesambladeren

1 bosuitje, fijngesneden

1 tl geroosterd sesamzaad

Tataki-saus

3 el ponzu, uit de winkel
of zie pagina 70

3 tl sesamolie

3 tl Japanse sojasaus

