

VOORWOORD
7

BAR YUKI IS GEOPEND
9

OVER OMOTENASHI
12

INLEIDING
15

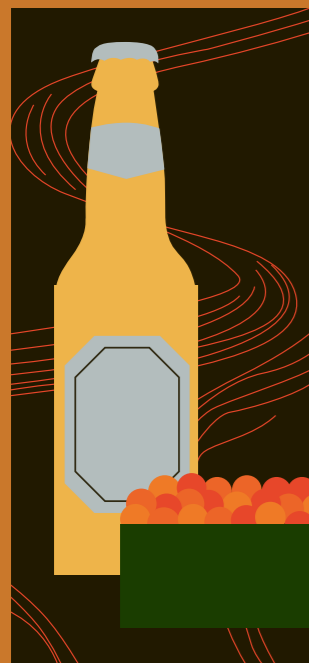
IZAKAYA: EEN HANDLEIDING
16

BELANGRIJKE BEGRIPPEN
18

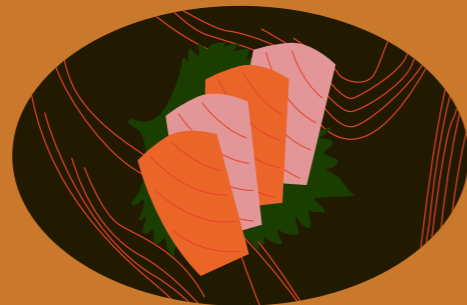
ESSENTIËLE IZAKAYA-
INGREDIËNTEN
21

MEER IZAKAYA-
INGREDIËNTEN
22

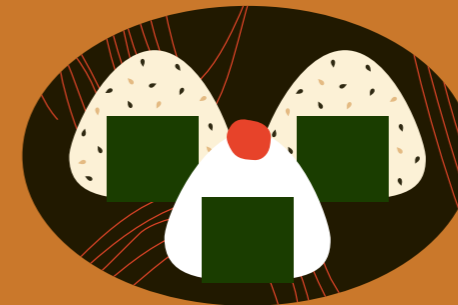
AANTEKENINGEN BIJ DE
RECEPTEN
26



LICHT EN FRIS 30



SHIME: VOLOP KOOLHYDRATEN 144



NAWOORD
226

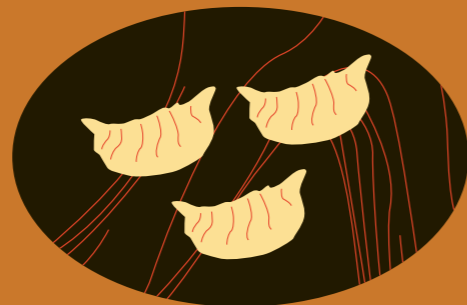
BRONNEN
227

DANKWOORD
229

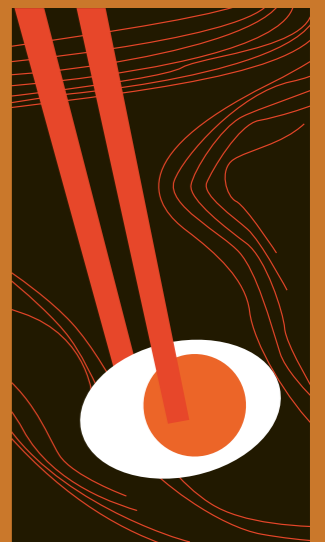
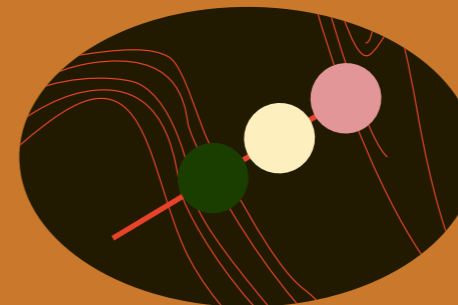
OVER DE AUTEUR
230

REGISTER
232

ZWAAR EN RIJK 68



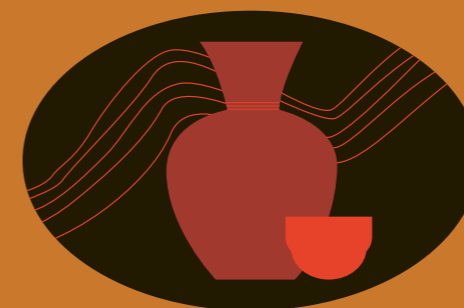
ZOETIGHEDEN 188



DOE-HET-ZELFDINER 112



DRANKJES 200



BASISGERECHTEN 216





ESSENTIËLE IZAKAYA- INGREDIËNTEN

Er zijn zeven essentiële Japanse ingrediënten die je altijd in huis moet hebben, omdat ze vaak gebruikt worden en een fundamentele rol spelen in Japanse recepten: **sojasaus**, **rijstazijn**, **miso**, **sake**, **mirin**, **Japanse rijst** en een vorm van **dashi**. Kies bij sojasaus en rijstazijn voor de Japanse versie in plaats van andere Aziatische versies, omdat ze aanzienlijk anders smaken. De sojasaus die in elk recept in dit boek wordt gebruikt, is *shōyu*: een gewone Japanse sojasaus voor elk gebruik. Miso wordt grofweg verdeeld in een witte en een rode variant, die zich vooral op leeftijd van elkaar onderscheiden: witte miso is jonger en lichter van smaak, terwijl rode miso ouder, rijker en aromatischer is. In de meeste gevallen kun je een van beide gebruiken, maar ik heb het vermeld als je beter witte of rode miso kunt gebruiken.

Sake kan 'sake om mee te koken' of een willekeurige goedkope sake zijn; het is een beetje zonde om dure, goede sake in gerechten te gebruiken (zie pag. 203 voor sake om te drinken). De daaraan verwante *mirin* – een soort zoete sakesiroop – kent twee prijscategorieën: *hon-mirin* ('echte mirin') en een 'mirinachtige smaakmaker'. Deze worden bepaald door de productie en het alcoholgehalte. *Hon-mirin* heeft meer karakter en aroma, maar het goedkope spul is prima geschikt om mee te koken. Japanse rijst wordt bij ons meestal sushirijst genoemd. Eigenlijk is dat vreemd, want sushirijst is rijst die gekookt is en op een bepaalde manier op smaak is gebracht. Het is dus geen rijstsoort, maar goed, dat is wel de rijst waar je naar op zoek moet. *Dashi* is absoluut een essentiële smaak in de Japanse keuken. Het is een lichte, smakelijke bouillon gemaakt van gedroogd zeewier en gedroogde vis. Je kunt dashi helemaal zelf maken (zie pag. 220), maar ik raad je ook aan om **dashipoeder** te kopen. Het is goedkoop, lekker en absoluut geen valsspelen, mocht je je daar zorgen over maken.

Deze ingrediënten zijn zo gangbaar en handig dat je ze altijd in je keukenkastje zou moeten hebben staan.

IN SAKE GESTOOMDE VENUSSCHELPEN

あさりの酒蒸し ASARI NO SAKAMUSHI

Net als sashimi (zie pag. 39) zijn venusschelpen gestoomd in sake ontzettend eenvoudig te bereiden en toch waanzinnig lekker. Je hebt er bijna geen recept voor nodig, en de resterende bouillon van venusschelpenvocht en sake is een soort umami-supernova. Maar net als bij sashimi heb je verse ingrediënten van goede kwaliteit nodig; in dit geval moet je ervoor zorgen dat je goede, verse venusschelpen hebt zonder zand. De enige manier om dit zeker te weten is door ze te kopen bij een betrouwbare visboer. Er zijn maar drie plekken hier in Londen waar ik de venusschelpen vertrouw. Dat wil niet zeggen dat ze nergens anders goede venusschelpen verkopen, maar waarom zou ik het risico lopen en ze ergens anders halen als ik drie goede adresjes heb gevonden? Dus ga op zoek naar een betrouwbare venusschelpenhandelaar en blijf voorgoed bij hem of haar.

Nira, of Chinese bieslook, is een uitstekend alternatief voor prei in dit recept. Het is verkrijgbaar bij de toko, meestal onder hun Chinese naam *kow choi*.

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de venusschelpen af onder stromend water en verwijder eventueel zand. Controleer of alle venusschelpen dicht en intact zijn; gooi kapotte schelpen en open schelpen die niet dichtgaan als je erop tikt weg. Voeg de sake, de prei of nira en de knoflook toe aan een pan en breng aan de kook. Voeg de venusschelpen toe en laat met een deksel op de pan 4 minuten stomen, tot alle schelpen geopend zijn. Haal het deksel van de pan, voeg de peterselie toe en meng even door. Laat nog een minuut garen. Haal de pan van het vuur en gooi schelpen weg die niet open zijn gegaan. Serveer gloeiendheet en zorg dat je wat rijst of brood bij de hand hebt om het vocht op te deppen.

VOOR 2 PERSONEN

400-500 g venusschelpen
100 ml sake
½ prei, gehalveerd en dunne diagonale ringen, of 2 takjes nira (Chinese bieslook, o.a. toko), in stukjes van 2 cm
1 teentje knoflook, fijngehakt
een paar takjes bladpeterselie, fijngehakt

MAALTIJD VOOR TWEE IN COMBINATIE MET:

Salade Japanaïoise (zie pag. 65) en knapperig brood.

COMBINEER MET:

Sake, witte wijn, highballs of oolong-ijsthee.



AARDAPPELSALADE MET IN SOJASAUSS GEMARINEERDE EIEREN

味付け卵のポテトサラダ AJITSUKE TAMAGO NO POTETO SARADA

VOOR 4 PERSONEN

250 g kruimige aardappels, zoals Maris Piper of King Edward
5 cm komkommer
½ kleine wortel
zout, om te bestrooien
2 cornichons
ca. 30 g gerookte ham
60 g mayonaise, het liefst Japanse
¼ tl dashipoeder (o.a. toko) of ve-tsin
¼ tl mosterd
1 snufje zout en peper, of meer naar smaak
1 snufje knoflookpoeder (optioneel)
4 in sojasaus gemarineerde eieren (zie pag. 223)
1 kleine handvol fijngehakte bieslook

De meeste aardappelsalades zijn niet bepaald geschikt voor bij een drankje. Maar de meeste aardappelsalades zijn geen Japanse aardappelsalade. Japanse aardappelsalade is de beste ter wereld en ik durf met iedereen die iets anders beweert de strijd aan te gaan. De aardappels worden deels geprakt met een flinke hoeveelheid mayo, zodat de salade een heerlijk luchtige, romige textuur krijgt – als een wolk van aardappel. Verder zitten er knapperige, zoute stukjes wortel, komkommer en ham in, zodat elke hap verrukkelijk anders is. Vaak bevat een Japanse aardappelsalade ook ei, en soms wordt hiervoor *ajitsuke tamago* gebruikt (wat altijd een goed idee is), oftewel in sojasaus gemarineerde eieren. Met hun hartige diepe, rijke smaak wordt het een serieus alles overtreffende aardappelsalade.

BEREIDINGSWIJZE

Was de aardappels en snijd met de schil in stukken van 3 cm dik. Voeg toe aan een pan, bedek met water, breng aan de kook en kook in 10 tot 12 minuten gaar. Giet af, laat volledig uitdampen en afkoelen, en verwijder dan de schil.

Snijd intussen de komkommer en de wortel in de lengte doormidden en daarna in heel dunne plakjes (maximaal 2 mm dik). Bestrooi met een flinke hoeveelheid zout, masseer dit in de groenten en laat 30 minuten staan. Spoel goed af onder koud stromend water om het zout te verwijderen en knijp het overtollige vocht eruit. Snijd de cornichons in blokjes en de ham in dunne reepjes.

Meng de mayonaise met het dashipoeder of de ve-tsin, de mosterd, het zout, de peper en eventueel het knoflookpoeder. Roer met een vork of een stevige garde het mayonaisemengsel vrij krachtig door de afgekoelde aardappels; je moet de aardappels een beetje prakken om de salade een luchtige, romige textuur te geven. Meng de komkommer, de wortel, de cornichons en de ham erdoor en breng indien nodig verder op smaak. Breek of hak de gemarineerde eieren in stukken en verdeel over de salade. Garneer met de gehakte bieslook en serveer.

MAALTIJD VOOR TWEE IN COMBINATIE MET:

Iets vlezig zoals geroosterd varkensvlees (zie pag. 84) of Karaage 6.0 (zie pag. 104) is ideaal.

COMBINEER MET:

Duits of Tsjechisch pils of koude gerstthee.



PEPERSTEAK MET KNOFLOOK-SOJASAUWBOTER

ペッパーステーキの醤油ガーリックバター焼き PEPPĀ SUTĒKI NO SHŌYU GĀRIKKU BATĀ YAKI

Een van mijn favoriete lunchplekken in Japan was *Pepper Lunch*, een klein fastfoodrestaurant. Het is een keten met 200 restaurants in Japan en zelfs nog meer daarbuiten. Het is niet bepaald het hoogtepunt van de Japanse gastronomie en mijn Japanse collega's plaagden me ermee dat ik het zo lekker vond, maar de pepersteak die ze daar maakten was echt fantastisch. Hij was verdacht goedkoop, maar altijd perfect bereid. Het was echt goed vlees, heel doorregen en ongelooflijk mals. Oké, de smaakmakers waren zo smakelijk (veel peper, veel knoflook, veel sojasaus) dat je waarschijnlijk ook een oude schoen had kunnen bereiden en het alsnog lekker was geweest. Dus dit is mijn liefdevolle eerbetoon aan *Pepper Lunch*.

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de olie in een pan op hoog vuur, tot de olie rookt. Bestrooi intussen de ribeye aan alle kanten met de peper. Leg het vlees in de pan en bak in 2 tot 3 minuten aan één kant mooi bruin. Keer om en bak ook de andere kant ongeveer 2 minuten. De ribeye is nu halfrauw. Bak nog 2 minuten voor medium-rare en nog 2 minuten langer voor medium. Keer de ribeye elke 20 seconden om, zodat hij mooi egaal bruin wordt. Haal de ribeye uit de pan zodra hij naar wens gebakken is en laat rusten op een snijplank. Haal de pan van het vuur en voeg het water toe. Zet de pan terug op het vuur en voeg de sojasaus, de sake, de honing, de boter en de knoflook toe. Laat 4 tot 5 minuten zachtjes koken, tot het vocht licht is ingekookt en de smaak van de knoflook in de saus is getrokken, en haal van het vuur. Snijd de ribeye in blokjes van ongeveer 2 cm en meng door de saus.

MAALTIJD VOOR TWEE IN COMBINATIE MET:

Serveer dit over rijst met een eidooier bovenop, en je hebt een *killer shime* (zie pag. 144).

COMBINEER MET:

Rode wijn, rijke sake, zwaar, donker bier of oolongthee.

VOOR 2 PERSONEN

- 1 el olie
- 1 ribeye à 300-400 g, liefst minimaal 2,5 cm dik, drooggedept met keukenpapier
- een flinke hoeveelheid grofgemalen zwarte peper
- 4 el water
- 2 el sojasaus
- 1 el sake
- 1 el honing
- 20 g boter
- 3 teentjes knoflook, in dunne plakjes

TIP

Gebruik je zintuigen en intuïtie of, beter nog, een vleesthermometer om de gaarheid van het vlees te bepalen. Als je niet zeker weet hoe gaar hij is, controleer dan altijd als hij nog halfrauw is. Je kunt hem altijd nog langer bakken. Als je een ander soort biefstuk gebruikt, snijd het vlees dan op de draad, anders wordt het te taai.



AUBERGINEGYOZA GEVULD MET VARKENSVLEES EN GARNALEN

海老と豚肉の茄子餃子 EBI TO BUTANIKU NO NASU GYŌZA

Ik at een vergelijkbaar gerecht in een izakaya in Akasaka en ik vond het een van de geniaalste dingen die ik ooit had gegeten. In wezen is het een *gyoza* met varkensvlees en garnalen, maar dan tussen dunne plakjes aubergine in plaats van gyoza-vellen. Ik realiseerde me later dat dit gewoon gevulde aubergine is, een gerecht dat in verschillende culturen op allerlei manieren wordt gemaakt. Dit recept heeft veel te danken aan de Chinese keuken. Het is dus niet zo innovatief als ik oorspronkelijk dacht, maar het is alsnog ontzettend lekker en waarschijnlijk eenvoudiger om te maken dan echte gyoza.

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de uiteinden van de aubergine en snijd in de lengte doormidden. Snijd elke helft in zes of zeven plakjes van 2 cm dik. Snijd elk half plakje vanaf de ronde kant in tot bijna aan de vlakke kant, zodat je er een zakje van kunt maken dat op een tacoschelp lijkt. Meng het varkensgehakt met de garnalen, de knoflook, de gember, de lente-ui, het zout en de peper in een schep wat van de vulling in elk stukje aubergine (de vulling zal overlopen en dat is geen probleem). Wentel de auberginegyoza voorzichtig door het maïszetmeel of het aardappelzetmeel. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur, voeg de gyoza toe en bak in 5 minuten aan beiden kanten goudbruin. Voeg de sake, het water en de sojasaus toe aan de pan en laat 5 minuten met een deksel op de pan stomen. De aubergine moet nu helemaal zacht en de vulling moet gaar zijn. Haal het deksel van de pan en laat al het vocht verdampen. Haal de gyoza uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier, leg op een bord en serveer met de ponzu.

VOOR 10 TOT 12 FLINKE GYOZA VOOR 2 PERSONEN

- 1 aubergine
- 100 g vet varkensgehakt
- 50 g rauwe, gepelde garnalen, grofgehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 15 g gemberwortel, geschild en gehakt
- 2 lente-uitjes, in dunne ringetjes
- ¼ tl zout
- 1 flinke snuf witte peper
- 2 el maïszetmeel of aardappelzetmeel
- 2 el olie
- 50 ml sake
- 100 ml water
- 1½ el sojasaus
- ponzu, kant-en-klaar (o.a. toko) of zelfgemaakt (zie pag. 222), om erbij te serveren

MAALTIJD VOOR TWEE IN COMBINATIE MET:

Gebakken rijst met krokante stukjes (zie pag. 168) of pittige noedelsalade met sesamzaad (zie pag. 159).

COMBINEER MET:

Shōchū, pils of oolongthee.



SLAWRAPS MET NIKUMISO

肉味噌レタス巻き
NIKUMISO RETASU MAKI

Nikumiso is een van de lekkerste dingen ter wereld. Dat klinkt misschien een beetje overdreven, maar kijk eens naar de ingrediënten: miso, varkensgehakt, suiker en smaakmakers zoals ui, knoflook en gember. Je kunt er van alles mee doen: op blokken tofu of kommen met rijst scheppen, door noedels of geroerbakte groenten roeren of het gewoon zo in je mond stoppen, zoals ik vaak doe. Slablaadjes zijn een klassieke manier om het te serveren en vormen een perfect contrast qua smaak en textuur.

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de olie en de sesamolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en de gember toe en bak 8 tot 10 minuten, tot de ui bruin begint te worden. Voeg het varkensgehakt en de knoflook toe, zet het vuur hoog en bak het gehakt rul en gaar. Voeg de miso toe en roer door elkaar. Bak nog 5 minuten, tot het gehakt en de miso bruin worden. Voeg de mirin, de sake, de basterdsuiker, het sesamzaad en eventueel de rijstazijn toe en bak nog 5 minuten, tot het vocht is ingekookt tot een heel dikke jus en het gehaktmengsel compact en rijk is. Schep in een kom en serveer met de blaadjes little gem. Schep de vulling in de blaadjes, bestrooi eventueel met wat *shichimi* en vouw ze dicht. Eet met je handen.

MAALTIJD VOOR TWEE IN
COMBINATIE MET:

Rijst en ingelegde groenten.

COMBINEER MET:

Tarwebier, sake of groene thee.

VOOR 2 PERSONEN (WAARSCHIJNLIJK HOUD JE OVER)

1 el olie
1 tl sesamolie
1 ui, fijngesnipperd
20 g gemberwortel, geschild en
fijngehakt
500 g varkensgehakt
1 teentje knoflook, fijngehakt
50 g rode miso (o.a. toko)
2 el mirin
1 el sake
1 el sojasaus
1 el donkere basterdsuiker
1 el sesamzaad
1 tl Japanse rijstazijn (optioneel; niet
traditioneel, maar het voegt een
verrukkelijk element toe)
1 kropje little gem, blaadjes
losgehaald
shichimi (Japans
zevenkruidenpoeder, o.a. toko),
ter garnering (optioneel)

TIP

Je maakt meer *nikumiso* dan je nodig hebt voor dit recept, maar dat is de bedoeling. Het is superlekker en je vindt er vast andere toepassingen voor. Als je heel vet gehakt gebruikt, krijgt het gekoeld de consistentie van een heel grove paté, die je gewoon op brood kunt smeren.





JAPANESE KAASFONDUE

和風チーズフォンデュ WAFŪ CHĪZU FONDYU

VOOR 4 PERSONEN

100 g gruyère, comté of een andere vergelijkbare Zwitserse kaas, geraspt
 50 g edammer, Goudse kaas, milde cheddar of een vergelijkbare kaas, geraspt
 50 g mozzarella, geraspt
 5 plakjes smeltkaas (liefst geen cheddar, anders wordt de fondue oranje)
 1 el maïszetmeel
 15 g boter
 4 teentjes knoflook, fijngeraspt
 1 el witte miso
 4 el sake
 250 ml koffiemelk

VOOR DE DIPPERS

ca. 400 g vastkokende aardappels, voorgekookt
 200 g broccoliroosjes, voorgekookt
 2 appels, klokhuis verwijderd, in kleine stukjes en besprenkeld met wat citroensap of Japanse rijstazijn
 2 knakworstjes of kabanos (Poolse worst), gegaard en in stukjes
 een handvol cherrytomaatjes, bleekselderij, radicchio; wat je maar wilt
 2 handvol goed brood, in blokjes van 2,5 cm

Kaasfondue is niet Japans, het is Zwitsers. Laat dat duidelijk zijn, want ik wil niet zowel Japanners als Zwitsers op de kast jagen. En toch is er misschien geen gerecht dat meer geschikt is voor een izakaya dan fondue. Het is in essentie een *nabemono* (een fonduegerecht), maar in plaats van dashi of bouillon waarin het voedsel wordt gegaard en op smaak wordt gebracht, is het gesmolten gruyère. Ik at het in Japan bij een van mijn favoriete izakaya's, *Kantekiya*, die nu helaas gesloten is. *Kantekiya* was een van de luxere izakaya's waar ik kwam en de menukaart was grotendeels vrij klassiek Japans. Dat weerhield hen er echter niet van om, geheel in izakaya-stijl, een beetje plezier te maken. De fondue van *Kantekiya* was allesbehalve een fusiongerecht, maar ik ben van mening dat kaas een uitstekende partner is voor sake en miso, en dus zitten die smaakmakers in deze versie. Het lijkt misschien gek om kaasfondue als onderdeel van een grotere Japanse maaltijd te serveren, maar geloof me, dat is niet zo: hij past echt goed bij andere Japanse gerechten en drankjes, met name ingelegde groenten en sake.

De bereidingswijze voor dit recept is overigens gebaseerd op de uitstekende kaasfondue van Carl Clarke in zijn fantastische kookboek *The Whole Chicken*.

BEREIDINGSWIJZE

Meng de gruyère met de edammer, de mozzarella, de smeltkaas en het maïszetmeel, tot de kaas goed met het maïsmelk is bedekt. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur, voeg de knoflook toe en bak 5 minuten, tot de knoflook zacht is. Roer de miso erdoor en klop de klontjes eruit. Voeg de sake toe en laat een paar minuten koken om de alcohol te laten verdampen. Voeg de koffiemelk en het kaasmengsel toe en verwarm al roerend, tot de kaas is gesmolten en het kaasmengsel heel zachtjes pruttelt.

Je kunt dit serveren in een traditionele fonduepan als je die hebt, maar je hoeft hem niet speciaal te kopen; je kunt het ook serveren in een gewone pan op een draagbaar gaskooktoestel op heel laag vuur. Roer wel regelmatig, zodat de kaas niet op de bodem aanbrandt of aan de bovenkant stolt. Serveer met alle dippers ernaast en gebruik vorken, eetstokjes of spiesen om te eten. Niet twee keer dippen!

MAALTIJD VOOR TWEE IN COMBINATIE MET:

Hier horen ingelegde groenten bij en eventueel een frisse groene salade.

COMBINEER MET:

Sake, licht droge witte wijn, robuuste ongefilterde pilsener of fruitsiroop.



SUSHI VAN KRAB EN AVOCADO GEWIKKELD IN PROSCIUTTO

生ハムのカリフォルニアロール NAMA HAMU NO KARIFORUNIA RÔRU

VOOR 2 PERSONEN

150 g rijst
1½ el Japanse rijstazijn
½ el suiker
¼ tl zout
6 plakjes prosciutto of andere
gedroogde ham
50 g krabvlees
¼ rijpe avocado, in lange plakjes van
3 mm dik
2 blaadjes little gem, in de lengte
gehalveerd
ponzu (o.a. toko) of wasabi en
sojasaus, om erbij te serveren

Het maken van topsushi is niet haalbaar voor thuis-koks, zelfs niet voor de meeste professionele koks. Maar in Japan vind je sushi ook op toegankelijke locaties en voor betaalbare prijzen, van gemakswinkels tot zogenaamde *kaiten-zushi*-restaurants (met sushi van de lopende band) en thuiskeukens. Dit is niet waar de beroemde sushi-chef Jiro van droomt, maar het is wel lekker en kan bovendien, als je het mij vraagt, redelijkerwijs niet als 'onecht' worden bestempeld. Sushi met gekke ingrediënten, zoals roomkaas en chilisaus, wordt over het algemeen gezien als het domein van veramerikaanst Japans eten, maar in Japan kunnen ze er ook wat van. Ik herinner me nog een *kaiten-zushi*-restaurant in Tokio waar ze *gyoza nigiri* serveerden: letterlijk een omgekeerde *gyoza* op een klein rijstkussentje. Andere restaurants serveren dingen als sushi met karbonade en Koreaanse barbecuesushi. *Kura Sushi*, een van de populairste sushiketens in Japan, verkoopt sushi met kaastempura erop. Kaastempura!

Gesprekken over sushi zijn zo gefocust op elite chef-koks dat je deze meer volkse en misschien wel leukere kant van sushi eenvoudig uit het oog verliest. Komen pittige tonijnrolletjes of nigiri met daarop kleine cheeseburgers ooit in aanmerking voor een Michelinster? Waarschijnlijk niet. Maar ze maken wel heel veel mensen gelukkig. Hopelijk zal deze 'tweederangs' *maki* dat ook doen. Het is in feite een California roll, maar dan met zoutige Italiaanse ham in plaats van de gebruikelijke nori.

(Lees verder op pagina 162)



SAKE

Ze zeggen dat voedsel en sake elkaar niet bijten en daar ben ik het volkomen mee eens. In tegenstelling tot bier en wijn heeft sake geen extreem bittere of zure smaken, zodat het overal bij past. Natuurlijk zijn er gevallen waarbij sake niet de beste keuze is – pittig eten kan een uitdaging vormen – maar als je iets zoekt dat met een scala aan gerechten samengaat, is sake verreweg de meest veelzijdige optie.

Dit hoofdstuk is een bewerking van een gedeelte in mijn boek *JapanEasy*. Mijn excuses als je *JapanEasy* al in je bezit hebt, maar ik moet er hier van uitgaan dat de lezer nog niets over sake weet. Bovendien is de beste manier om je sakekennis uit te breiden niet door er meer over te lezen, maar door er meer van te drinken! Blijf nieuwe sake uitproberen en merk alle unieke kenmerken op. Na verloop van tijd ontdek je een paar favorieten, maar blijf de grenzeloze wereld van het nationale drankje van Japan verkennen.

Als dit je eerste kennismaking is met sake, is het goed om eerst een paar verschillende soorten in huis te halen: een fles **goedkope sake**, een fles **premium sake** en een fles **speciale sake**. Ik zal deze op de volgende pagina toelichten, maar dit is de basis van sake: sakerijst wordt voor het brouwen gepolijst, een proces waarbij eiwitten en andere stoffen van de buitenkant van de rijstkorrel worden verwijderd om het pure zetmeel in het midden van de korrel bloot te leggen, dat zuiverder fermenteert en een ander (en over het algemeen beter) smaakprofiel oplevert. Dit proces bepaalt de kwaliteit van de sake. Maar er is een andere, overlappende categorisering waarbij er gekeken wordt naar de aanwezigheid van gedestilleerde alcohol, wat ook invloed heeft op de smaak, de prijs en de ervaren kwaliteit. Deze alcohol dient soms om het aroma te versterken en te verhogen, dus premium sake met toegevoegde alcohol bestaat wel, maar vaker wordt het gewoon toegevoegd om de opbrengst te verhogen. En nu eerst over onze vriend, het goedkope spul.