

寿司、巻き

**Sushi,
maki,**

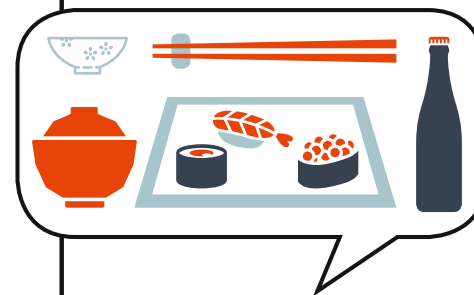
**temaki, chirashi,
sashimi...**



Laure Kié

Fotografie: Patrice Hauser





目次

Inhoud

Sushi, maki...	5
Sushivariaties	7
Keukengerei	9
Ingrediënten	11
Vis	17
Zalm	20
Makreel	22
Sardine	23
Basisrecepten	25
Rijst koken op Japanse wijze	26
Sushirijst	28
Tamago yaki	30
Eiercrêpes	32
Sauzen en smaakmakers	34
Misoep	38
Bijgerechten	41
Sushi	43
Sushibord: stap voor stap	44
Sushivariaties	48
Sushi-teriyaki	52
Sushikoepeltjes	54
Temari-sushiballetjes	56
Gunkan sushi	59
Sushiballetjes	60
Oshi sushi-taartjes	62
Oshi sushi met makreel	64

Maki	67
Assortiment van maki	68
Regenboog-maki	72
Maki yakiniku	74
Maki-loempia's	77
Tempura-maki	79
Maki-varianties	80
Assortiment van hosso maki	85
Maki-bloem	86

Temaki	89
Temaki met garnalen	90
Temaki met ei	92
Temaki met rode rijst	95
Temaki-varianties	96
Temaki met krab	99

Chirashi	101
Gekleurde chirashi	102
Chirashi met zalm	104
Traditionele chirashi	106
Chirashi-varianties	108
Voorjaars-chirashi	112

Sashimi	115
Bord met sashimi	116
Tataki van bonito	118
Zalm met citrusgelei	120
Sashimi van schorpioenvis	122
Makreelsalade met gember	124

Vegetarische sushi	127
Sushi met groenten	129
Sushi met tamago yaki	130
Temaki met gekaramelliseerde tofoe	132
Omgekeerde futo maki met rauwkost	134
Vegetarische maki	136
Chirashi-sushi met zeewier	139
Sushi met fruit	140

Verkoopadressen	142
------------------------	------------



いらっしやいませ
Irasshaimase!*



* Welkom!

Laure Kié 己絵

Laure Kié is geboren in Tokio als kind van een Japanse moeder en een Franse vader. Haar hele jeugd gingen, op het gebied van eten, de Japanse traditionele keuken en de Franse familiekeuken hand in hand. Later ging Laure in Frankrijk wonen, maar ze ondernam nog vele reizen naar Japan om de culinaire cultuur op de hele archipel te leren kennen. Haar reizen hebben geleid tot meerdere boeken en cursussen over haar eigen eenvoudige, smaakvolle en natuurlijke interpretatie van de Japanse keuken.

Sushi, maki...

Sushi (寿司) is een emblematisch gerecht geworden voor de Japanse keuken. Het maken van sushi is in Japan bijna een kunst: het duurt tien jaar voor iemand een sushimeester is! Maar maak u geen zorgen: door de stappen te volgen in dit boek, kunt u tóch indruk maken op uw gasten met uw zelfgemaakte sushi of *maki*. Sushi bestaat uit sushirijst en een garnituur. Maar hoewel sushirijst de basis van alle gerechtjes in dit boek is, kan de vorm ervan behoorlijk variëren. De meest voorkomende en simpelste vorm is *nigiri sushi*, maar al snel zullen *maki*, *temaki*, *chirashi*, *temari* en alle vormen van *oshi sushi* evenmin nog geheimen voor u hebben!



寿司の種類
Sushivariaties



Futo maki
Grote sushirol
(zie recept op blz. 70)



Oshi sushi
In een vierkante of rechthoekige
vorm geperste sushi
(zie recept op blz. 62)

Temari-sushiballetjes
Sushi in de vorm van een balletje
(zie recept op blz. 56)



Gunkan sushi
Sushi met een reepje eromheen om
het garnituur vast te houden
(zie recept op blz. 59)

Nigiri sushi
Rijstballetje bedekt
met garnituur
(zie recept op blz. 44-45)



Sashimi
Plakjes rauwe vis
(zie recepten vanaf blz. 115)



Hosso maki
Kleine sushirulletjes
(zie recept op blz. 71)



Chirashi
Een kom sushirijst
bedekt met garnituur
(zie recepten vanaf blz. 101)



Uramaki
Omgekeerde maki-rol
(zie recept op blz. 82)



Temaki
Sushi in een met de hand gerolde
kegel (zie recepten vanaf blz. 89)

調理器具
Keukengerei



Schaal voor sushirijst

Pan voor
tamago yaki

Sushivorm
(voor oshi sushi)

Rijstwaaier

Rijstlepel

Spatel

Vismes

Groot scherp mes

Groentemes

Klein scherp mesje

Japanse
mandoline

Kookstokjes

Gember-
rasp

Sushimatje
(voor maki)

Klein sushimatje



材
料

Ingrediënten

Om te beginnen met het maken van sushi volstaat het om enkele basisingrediënten in huis te halen: rijst, rijstazijn, sojasaus, norivellen (zeewier) en wasabi (voor liefhebbers van pikant!). Al deze ingrediënten zijn vrij gemakkelijk te vinden in goed gesorteerde supermarkten en anders wel in de toko of bio-winkel. Bovendien zijn ze vrij lang houdbaar. De andere ingrediënten kunnen vrij eenvoudig vervangen worden door een alternatief. Kortom, geen excuus meer: u kunt nu zelf thuis sushi maken!



Sojasaus



Rijstazijn



Sushi no ko



Azijn in poedervorm

Wasabi in tube



Wasabi in poedervorm



Gemarineerde gember



Sushigember

Dashi



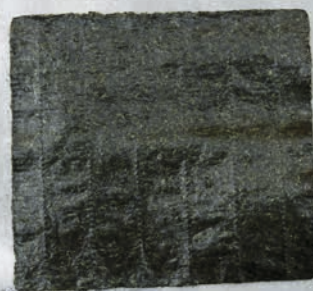
Bouillon in poedervorm

Wakame



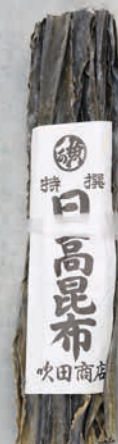
Gedroogd zeewier

Nori



Zeewiervellen

Kombu



Wier voor bouillon

Zeewiersalade



Bijgerecht
(3 soorten wier)

Katsuo bushi



Gedroogde bonito

Geroosterde-sesamololie



Sake



Mirin



Gesuikerde rijstalcohol

Tonkatsu-saus



Voor frituurgerechten

Umbeboshi



Ingelegde pruimen

Teriyakisaus



Voor grillgerechten
en marinades