

Japans menu

2 personen

Japanse koks werken met verfijnde ingrediënten en zorgen dat zowel de smaken als de presentatie volledig in balans zijn. Het geheim van de Japanse keuken is dan ook: eenvoud. Pure smaken en verse ingrediënten. Bovendien zien Japanse gerechten eruit als ware kunstwerkjes. Hiermee zul je indruk maken op je gasten! Natuurlijk mag sushi niet ontbreken in dit Japanse menu en ook met het toetje, sesamijs met koffiegelei, zul je punten scoren. Ontdek het evenwicht in dit bijzondere Japanse viergangenmenu.

Zeevruchtenpoffertjes met bosui en teriyaki-saus

Voorgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  180 ml visbouillon
-  1 ei
-  1 el sojasaus
-  130 g bloem
-  60 g gemengde zeevruchten, ontdooid
-  1 cm verse gember, geschild, geraspt
-  1 lente-/bosui, fijngenhakt
-  1 el zonnebloemolie
-  2 el mayonaise
-  1 tl Japanse rijstazijn
-  2 el woksau teriyaki



Materiaal: poffertjespan, 2 spuitzakken of diepvrieszakjes

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de bouillon met het ei, de sojasaus en bloem tot een glad beslag.
2. Voeg de zeevruchten, gember en de helft van de bosui toe aan het beslag.
3. Verhit de poffertjespan en vet in met de olie.
4. Giet het beslag in de poffertjespan en bak 1-2 minuten aan beide kanten goudbruin.
5. Meng de mayonaise met de azijn.
6. Schep de mayonaise en de teriyaki-saus in de spuitzakjes.
7. Knip als je diepvrieszakjes gebruikt er een puntje af.
8. Leg steeds 7 á 8 poffertjes in een cirkel zodat ze elkaar net overlappen.
9. Spuit eerst een toefje mayonaise op elk poffertje met daarop een iets kleiner drupje teriyaki-saus.
10. Bestrooi eventueel met de rest van de bosui.

TIP: Grüner Veltliner combineert goed met dit gerecht.

Temari sushi

Tussengerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  85 g sushirijst
-  2 el Japanse rijstazijn
-  1/20 el suiker
-  ¼ lente-/bosui, in ringetjes
-  ½ cm verse gember, geschild, geraspt
-  2 plakken gerookte zalm
-  ½ nori-vel

voor de saus



-  2 el sojasaus
-  ½ tl citroensap
-  ½ tl sinaasappelsap
-  ½ tl limoensap

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verwarm de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost.
3. Maak een paar kuiltjes in de nog warme rijst en giet de azijn erbij.
4. Dek af met folie.
5. Hak de bosui en de gember samen tot een fijne pasta.
6. Steek uit elke plak zalm 4 rondjes met een kleine steker of glaasje.
7. Rol circa 8 balletjes van de rijst.
8. Beleg de balletjes met de zalmrondjes.
9. Leg zo'n temari op een stuk folie en vouw het eromheen.
10. Draai het uiteinde vast om de zalm extra strak om de rijst te vormen en verwijder het folie.
11. Meng de ingrediënten voor de saus.
12. Snijd of knip 16 reepjes van circa 3 mm breed van het norivel.
13. Kruis steeds 2 reepjes nori om elk rijstballetje, snijd de overlap af.
14. Garneer de temari met een klein beetje gemberpasta in het midden van het kruis.
15. Serveer op kamertemperatuur met de citrus-sojasaus.

TIP: Combineer met Grüner Veltliner.

Ramen met groentebloemetjes

Hoofdgerecht



40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el zonnebloemolie
-  250 g kippenvleugels
-  75 g kastanjechampignons, schoongeveegd
-  1½ wortel, geschrapt
-  3 lente-/bosuitjes
-  3 cm verse gember, geschild, in plakjes
-  3 nori-vellen
-  500 ml kippenbouillon
-  1 el sesamolie
-  40 g spinazie, panklaar
-  50 ml sojasaus
-  2 eieren
-  150 g noedels of mie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verhit de olie in een grote soeppan en rooster hierin de kippenvleugels circa 10 minuten op een hoge stand.
2. Schep af en toe om.
3. Houd 8 kleine champignons apart.
4. Snijd 1 wortel in plakjes en voeg, samen met de rest van de champignons, 2 bosuitjes, de gember en 2 nori vellen, toe aan de kip.
5. Bak al roerend 8 minuten.
6. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
7. Neem de pan van de warmtebron en laat de bouillon 1 uur trekken.

BEREIDEN

8. Halveer de overige wortel in de breedte, zodat je 2 stukken van ongeveer 6 cm hebt.



9. Snijd in de lengte V-vormige strips eruit.
10. Herhaal dit rondom de wortel tot er een soort bloempatroon ontstaat.
11. Snijd de wortel vervolgens in dunne plakjes.
12. Snijd een kleine V-vormige strip uit de apart gehouden champignons.
13. Herhaal nog 2 keer kruislings tot er een soort bloempatroon ontstaat.
14. Snijd de overige bosui in de lengte in dunne reepjes.
15. Leg in ijswater zodat ze gaan krullen.
16. Verhit de sesamolie, voeg de spinazie toe en laat in 2 minuten slinken op een lage stand.
17. Zeef de bouillon en voeg de sojasaus toe.
18. Kook de wortel- en champignonbloemen circa 3 minuten in de bouillon en neem uit de pan.
19. Kook de eieren zacht en laat schrikken onder koud water.
20. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel over de kommen.
21. Leg de spinazie aan een kant ernaast.
22. Leg de groentebloemetjes in de kommen en giet de bouillon voorzichtig erbij.
23. Knip het overige nori vel in stukjes.
24. Pel de eieren en leg ze in de kommen.
25. Serveer direct met de bosui en nori.

TIP: Smakelijk met wit waar een vleugje gember in te ontdekken valt, zoals Chenin Viognier.

Sesamijs met koffiegelei

Nagerecht



30 minuten + 5 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g sesamzaad
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 350 ml slagroom
- 2 blaadjes gelatine
- 200 ml espresso of sterke koffie
- 1 el suiker
- 200 ml melk

Materiaal: blender, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd 1 eetlepel apart.
2. Maal de rest van het sesamzaad fijn in een blender.
3. Meng driekwart van de gecondenseerde melk met het gemalen sesamzaad.
4. Klop de slagroom lobbij en klop vervolgens het sesam-melkmengsel erdoor.
5. Giet in een schaal en bedek met folie.
6. Zet minimaal 5 uur in de diepvries om op te stijven.
7. Week de gelatine in koud water.
8. Verhit de espresso met de suiker tot de suiker is opgelost.
9. Neem de pan van de warmtebron, voeg de gelatine toe en roer tot de gelatine is opgelost.
10. Schenk het koffiemengsel in een lage schaal en zet minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.

BEREIDEN

11. Meng de rest van de gecondenseerde melk met de melk en roer goed.
12. Verdeel over kommetjes en leg een bolletje ijs erin.
13. Bestrooi met sesamzaad.
14. Snijd de koffiegelei in kleine blokjes en serveer bij het ijs.

TIP: Schenk een Tawny port bij dit recept.



