Sauzen / Japan

# Dashi Beurre Blanc – Sake-Mirin-botersaus

Een Frans-Japanse emulsie die begint als een dashi-reductie doorspekt met sake en mirin en eindigt in een snelle berg koude boter - trillend, bleek goud, levend van umami op een manier die geen enkele klassieke beurre blanc kan evenaren, zich vastklampend aan vis en groenten met een zijdezacht, nauwelijks aanwezig gewicht.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 200 ml Ichiban dashi (eerste trek kombu en katsuobushi)
- ☐ 100 ml Sake (droog, drinkkwaliteit)
- ☐ 50 ml Mirin (hon-mirin)
- ☐ 40 g Sjalot, zeer fijngehakt
- ☐ 20 ml Rijstazijn
- ☐ 200 g ongezouten boter, zeer koud, in blokjes van 1 cm
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 10 g Bieslook, fijngesneden, voor de afwerking

## Zo maak je het.

**01** Combineer de dashi, sake, mirin, gehakte sjalot en rijstazijn in een kleine pan met dikke bodem. Roestvrij staal is ideaal, omdat je hierdoor de kleur van de reductie duidelijk kunt zien. Breng het op middelhoog vuur aan de kook, laat het vervolgens krachtig sudderen en kook tot de vloeistof is ingedikt tot een glazuur: ongeveer 2 à 3 eetlepels sterk geconcentreerde, stroperige vloeistof. Dit duurt 12–15 minuten. De reductie vormt de basis van de hele saus en moet grondig worden gekookt om alle alcohol uit de sake en mirin te verdrijven. Als je nog steeds rauwe alcohol in de stoom ruikt, ga dan verder met reduceren. De voltooide reductie moet intens naar de zee (dashi), zoete karamel (mirin) en sjalot ruiken. De sjalot is heel zacht en bijna doorschijnend geworden, zwevend in het glazuur. Zeef de sjalot niet uit; deze zorgt voor extra body en smaak. De kleur zal zich verdiepen van bleek goud naar donkerder amber.

**02** Dit is de technisch veeleisende stap. Haal de pan van het directe vuur en laat hem 30 seconden afkoelen; de bodem moet heet zijn, maar niet verschroeiend. Zet de pan op een zo laag mogelijk vuur of gebruik een dubbele boiler. Begin met het toevoegen van de koude boter, twee of drie blokjes per keer, en klop voortdurend in een snelle cirkelvormige beweging. Wacht tot elke toevoeging volledig is opgenomen voordat je de volgende toevoegt. De koude boter vervult twee functies tegelijkertijd: het verlaagt de temperatuur van de bodem (waardoor wordt voorkomen dat deze oververhit raakt en breekt), terwijl de emulgatoren (voornamelijk lecithine in het botervet) de waterfase en de vetfase binden tot een stabiele emulsie. De saus zal geleidelijk veranderen van de donkere reductie in een bleke, romige, ondoorzichtige emulsie naarmate je meer boter toevoegt. Als de saus er vettig en afgescheiden uitziet, is hij oververhit. Haal onmiddellijk van het vuur en voeg een blokje koude boter toe terwijl je krachtig klopt. Zodra alle boter is opgenomen, breng je op smaak met fijn zout. De saus moet rijk, soepel en intens umami zijn met een heldere melkachtige afdronk.

**03** Vouw de gesneden bieslook (of mitsuba of shiso) door de saus met een paar zachte bewegingen van de garde – roer niet te veel, anders breekt de emulsie. Proef en pas de smaak aan. De saus moet onmiddellijk worden geserveerd of niet langer dan 20 minuten in een warmwaterbad (50–55 °C) worden bewaard voordat deze wordt geserveerd. Na 20 minuten begint de emulsie te verzwakken naarmate het botervet zich langzaam afscheidt. Schep de saus bij het opdienen onder of naast het eiwit (vis, sint-jakobsschelpen of groenten) en nooit over het knapperige oppervlak van iets dat je moeite hebt gedaan om te knapperig te maken. De saus moet elegant samenvloeien en een dunne, lichtgevende schil vormen op de plaats waar deze in contact komt met de kookplaat. Giet de resterende saus in één doelbewuste beweging van de lepel: een beurre blanc wacht op niemand.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / dashi-beurre-blanc