Dranken / Japan

Japanse Matcha Latte

Matcha van ceremoniële kwaliteit, met een paar druppels water tot een schuimige jadepasta geklopt en vervolgens verdronken in zacht gestoomde havermelk - grasachtig, licht bitter en verwarmend, met een schuimdop die de geest van een achtervolgd gardepatroon bevat.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 g Matchapoeder van ceremoniële kwaliteit
- ☐ 30 ml Heet water, 70–75°C (NIET kokend)
- ☐ 200 ml Havermelk, barista-stijl
- ☐ 8 ml Ahornsiroop of gewone siroop

Zo maak je het.

01 Zeef het matchapoeder door een fijne zeef rechtstreeks in een verwarmde keramische kom (chawan) of brede mok. Door het zeven worden de klontjes gebroken die nooit meer zullen oplossen als er melk aan wordt toegevoegd. Voeg een scheutje water van 70–75°C toe (ongeveer 10 ml) en gebruik een bamboe-chasen (matcha-garde) om het poeder tot een gladde pasta te kloppen, waarbij de borstelharen tegen de klonten worden gedrukt en bewerkt. Zodra zich een uniforme donkergroene pasta vormt, giet je de rest van het water erbij en klop je in een snelle W- of M-beweging (niet cirkelvormige) gedurende 20-30 seconden totdat een dicht, uniform schuim het oppervlak bedekt en de matcha verandert van donker bosgroen in een heldere, troebele jade.

02 Verwarm de havermelk in een kleine steelpan op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren, tot een temperatuur van 60-65°C bereikt wordt – stomend, met kleine belletjes langs de randen, maar niet kokend. Als je een stoompijpje hebt, stoom dan op dezelfde temperatuur. Haal van het vuur en schuim krachtig op met een draagbare melkopschuimer gedurende 20-30 seconden totdat het volume met een derde toeneemt en er zich een dicht microschuim bovenop vormt. Havermelk in Barista-stijl bevat extra vetten die ervoor zorgen dat het schuimt; gewone havermelk schuimt minder, maar werkt nog steeds.

03 Voeg de zoetstof toe aan de opgeklopte matcha in de kom en roer kort om te combineren. Houd de matchakom vast of giet deze in een voorverwarmde mok. Giet de gestoomde havermelk in een langzame, gestage stroom vanaf een hoogte van ongeveer 10 cm, houd het schuim tegen met een lepel tot het laatste moment en laat het schuim dan over de bovenkant stromen. De matcha en de melk zullen samenwervelen tot een ombré van jade en room. Voor een gelaagde presentatie giet je de melk langzaam over de achterkant van een lepel die je aan de oppervlakte houdt, zodat ze goed te onderscheiden zijn. Serveer onmiddellijk.

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 / japanese-matcha-latte