Bijgerechten / Japan

# Nukazuke

Groenten begraven in een bed van gekruide rijstzemelen en een nacht laten gisten – komen de volgende ochtend getransformeerd tevoorschijn, met een samengedrukte textuur, een zwakke funkiness en de aardse diepte van de nuka zelf.

**Tijd** 10080 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 1000 g Rijstzemelen (nuka), rauw en vers
- ☐ 800 ml water (warm, voor eerste mix)
- ☐ 2 stuks Gedroogde rode chilipepers
- ☐ 500 g Groenten om in te maken: komkommer, wortel, daikon, aubergine
- ☐ 130 g Niet-gejodeerd grof zeezout
- ☐ 1 stuk Kombu (gedroogde kelp), stuk van 10 cm
- ☐ 1 stuk Gedroogde shiitake-paddenstoel
- ☐ 20 g Extra zout (voor het zouten van groenten vóór het begraven)

## Zo maak je het.

**01** Rooster de rijstzemelen in een droge pan op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren, gedurende 5-8 minuten tot ze goudbruin en geurig zijn (nootachtig, niet verbrand). Volledig afkoelen. Los het zout op in warm water. Combineer de gekoelde geroosterde zemelen met het gezouten water in een grote, diepe, niet-reactieve container (keramische pot, geëmailleerde pot of plastic bak van voedselkwaliteit). Meng grondig met schone handen totdat het lijkt op vochtig zand dat bij elkaar blijft als je erop drukt. Begraaf de kombu, gedroogde chilipepers en gedroogde shiitake in het bed. De nukadoko (zemelenbed) moet overal vochtig zijn, maar niet nat of klotsend.

**02** Gedurende de eerste 7 dagen moet de nukadoko worden geconditioneerd om een gezonde microbiële cultuur tot stand te brengen. Meng tweemaal daags ('s ochtends en 's avonds) het hele bed met schone handen van onder naar boven, begraaf het oppervlak in het midden en draai het bed volledig. Hierdoor wordt het bed belucht, worden schadelijke anaërobe bacteriën voorkomen en worden de culturen gelijkmatig verdeeld. Begraaf elke dag keukengroenteresten (worteltoppen, koolbladeren, komkommerschillen - wat je ook hebt) om de zich ontwikkelende culturen te voeden. Na elke menging het bed glad aandrukken. Bewaar de container op 18-25°C. Het bed is klaar voor gebruik als het aangenaam funky en licht zuur ruikt – niet onaangenaam, maar levend.

**03** Wrijf de groenten lichtjes in met het extra zout voordat je ze begraaft; hierdoor wordt het vocht aan het oppervlak verwijderd en worden de nuka-smaken sneller opgenomen. Voor komkommers: laat ze heel of halveren. Voor wortelen en daikon: in staafjes snijden. Voor aubergine: halveren, schuine strepen over het vruchtvlees snijden. Begraaf de groenten volledig in de nukadoko en druk het bed er glad overheen. Markeer de positie van begraven groenten. Bewaren bij 18–22°C of in de koelkast (in de koelkast gaat het beitsen langzamer maar beter gecontroleerd). Meng het bed twee keer per dag, zelfs als de groenten begraven liggen.

**04** De beitstijden variëren per groente en temperatuur: komkommers op kamertemperatuur, 12–24 uur; wortels en daikon, 24–48 uur; aubergine, 12–18 uur. Bij koelkasttemperatuur vermenigvuldigt u de tijden met 2–3. Haal de groenten eruit, schraap het nukabed eraf (plaats het terug in de container), spoel de groenten voorzichtig af of veeg ze af met een vochtige doek en snij ze in plakjes om te serveren. Het bed moet na elk gebruik grondig worden gemengd. Ga voor onbepaalde tijd door met het tweemaal daags mengen van de nukadoko; een goed onderhouden bed verbetert in de loop van maanden en jaren.

**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-nukazuke