Sauzen / Japan

# Katsu-currysaus

Een dikke, amber-gouden Japanse currysaus opgebouwd uit langzaam gekaramelliseerde uien en appel, verdikt door in de winkel gekochte rouxblokken en zachtjes laten sudderen totdat het als zijde over een gepaneerde kotelet stroomt - mild, licht zoet en geurig met een warme currytoon die nooit overweldigt. Dit is de Japanse yoshoku-keuken in westerse stijl op zijn meest geruststellend.

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

## Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g uien (2 middelgrote, in dunne plakjes gesneden)
- ☐ 120 g appel (1 kleine, geraspt of in fijne blokjes)
- ☐ 30 g Ongezouten boter
- ☐ 100 g Japanse curry roux blokken (S&B Golden Curry, middelhoog vuur)
- ☐ 600 g kippenbouillon (of dashi)
- ☐ 20 g Tonkatsu-saus (of Worcestershire-saus)
- ☐ 10 g Sojasaus
- ☐ 12 g knoflook (2 teentjes, fijngehakt)

## Zo maak je het.

**01** Smelt de boter in een pan met dikke bodem of in een Nederlandse oven op middelhoog vuur. Voeg de gesneden uien toe met een snufje zout en kook, al roerend om de 2 tot 3 minuten, in totaal 15 tot 20 minuten. De uien worden eerst doorzichtig en vervolgens goudbruin, en beginnen dan amberkleurige vlekken en een zoet, bijna nootachtig aroma te ontwikkelen. Overhaast deze stap niet op hoog vuur; de langzame karamelisering vormt de zoete basis die de Japanse curry onderscheidt van de scherpere curry's in Indiase stijl. Voeg na 15 minuten de gehakte knoflook toe en kook nog 2 minuten.

**02** Voeg de geraspte appel toe aan de gekarameliseerde uien en roer gedurende 1 minuut om eventuele rauwe randjes eruit te koken. Giet de kippenbouillon, tonkatsusaus en sojasaus erbij. Breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook en schraap alle gekarameliseerde stukjes van de bodem van de pan; dit is pure smaak. Laat 10 minuten onafgedekt sudderen, af en toe roeren, tot de appel in de saus is opgelost en de vloeistof iets is ingekookt. De basis moet rijk, zoet en hartig ruiken, zonder dat er een scherpe rauwe appelnoot achterblijft.

**03** Breek de curry roux-blokken in stukjes en voeg ze toe aan de sudderende bodem van het vuur. Roer met een houten lepel totdat elk blok volledig is opgelost en er geen klontjes meer zijn – dit duurt 2 tot 3 minuten geduldig roeren. Zet het vuur weer op een heel laag vuur en laat het 10 minuten zachtjes koken, terwijl u regelmatig roert om aanbranden op de bodem te voorkomen. De saus zal dramatisch dikker worden naarmate het zetmeel in de roux kookt. Het moet een lepel dik bedekken en in een langzame, gecontroleerde stroom gieten. Proef en pas eventueel aan met een snufje zout of een scheutje sojasaus. De afgewerkte saus moet diep hartig, mild gekruid en zoet rond smaken - niet zout of eendimensionaal.

**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 / katsu-curry-sauce