Dranken / Japan

Ceremoniële Matcha

Het hart van de Japanse theeceremonie: matcha van ceremoniële kwaliteit, fijn gezeefd, met een bamboe-geklopt in net onder het kokend water in een kom levendig, plantaardig groen met een dop van fijn, aanhoudend schuim. Zoet en hartig tegelijk, het smaakt naar het schaduwrijke theeveld in het vroege voorjaar.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 g Matcha van ceremoniële kwaliteit (gezeefd)
- ☐ 70 ml water van 75–80°C (net aan de kook)

Zo maak je het.

01 Giet een kleine hoeveelheid water van 80°C in de chawan (theekom) en draai het rond om het vat voor te verwarmen. Giet het water eruit en droog de kom grondig af met een schone doek. Een koude kom zal de watertemperatuur onmiddellijk verlagen en voorkomen dat het schuim zich goed vormt. Terwijl u werkt, laat u het zojuist gekookte water 2 tot 3 minuten onafgedekt in de ketel of een kan rusten om de doeltemperatuur van 75–80°C te bereiken. Een direct afleesbare thermometer is handig, maar op het moment dat het actieve koken stopt en de eerste sliertjes opstijgende stoom zachter worden, bent u dichtbij.

02 Meet 2 g matcha af (ongeveer één volle chashaku-schep of één afgestreken theelepel) en giet het door een zeer fijne zeef rechtstreeks in de verwarmde, droge chawan. Matcha klontert bij contact met vocht, en ongezeefde matcha die in water wordt geklopt, produceert klontjes die hardnekkig op het oppervlak drijven in plaats van zich in schuim te verspreiden. Gebruik de achterkant van een kleine lepel om het poeder erdoor te drukken als het weerstand biedt. De gezeefde matcha moet zich in de kom nestelen als een dunne, gelijkmatige, levendig groene laag zonder zichtbare klontjes.

03 Giet het water van 80°C in een dunne, langzame stroom over de matcha en richt het op de zijkant van de kom in plaats van rechtstreeks op het poeder om spatten te voorkomen. Neem de Chasen (bamboeklopper) en houd de kom met één hand stevig vast en klop in een snelle W- of M-beweging over het oppervlak - niet cirkelvormig, waardoor grote bellen ontstaan - terwijl u de pols snel heen en weer beweegt. Klop gedurende 20 tot 30 seconden totdat een laag fijn, strak, uniform schuim het hele oppervlak bedekt. De kom moet stil blijven staan; alleen de pols beweegt. Til de Chasen aan het uiteinde voorzichtig op om te voorkomen dat er een gat in het schuim achterblijft.

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 / matcha-ceremonial