Bijgerechten / Japan

Nasu Dengaku

Gehalveerde Japanse aubergine gelakt in een zoet-hartige witte miso-glazuur, geroosterd totdat het oppervlak karameliseert tot diep amber en het vruchtvlees eronder inzakt tot zijde. Een gerecht van tegenstellingen: bittere verkoling over honingzoete umami, een stevige huid over een trillende binnenkant.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Japanse aubergine (nasu)
- ☐ 60 g Witte miso (shiro miso)
- ☐ 30 ml Mirin
- ☐ 15 ml Sake
- ☐ 10 g suiker
- ☐ 15 ml Sesamolie
- ☐ 8 g geroosterde sesamzaadjes
- ☐ 20 g lente-ui, in dunne plakjes gesneden, schuin gesneden

Zo maak je het.

01 Halveer de aubergines in de lengte. Maak met een scherp schilmesje een diep gearceerd patroon op de snijkant; snij ongeveer tweederde in het vlees met een tussenruimte van 1 cm in beide richtingen, zonder de schil te doorboren. Deze score is van cruciaal belang: het laat hitte binnendringen en sesamolie in het vlees sijpelen, waardoor wordt voorkomen dat stoom de schil splijt en de braadtijd dramatisch wordt verkort. Druk lichtjes op het snijvlak om het rooster iets te openen.

02 Bestrijk het ingekerfde snijvlak royaal met sesamolie en werk de olie met de borstel in de gearceerde sneden. Draai en borstel ook een dunne laag over de huidzijde. De sesamolie heeft een dubbele functie: het voorkomt plakken en geeft een diepe, nootachtige geur die tijdens het braden het vlees doordrenkt. Bekleed een bakplaat met folie en leg de auberginehelften met de snijkant naar beneden.

03 Rooster het vlees met de snijzijde naar beneden in een oven van 220°C gedurende 12–15 minuten, totdat het vlees volledig zacht is wanneer u er met een eetstokje of spies in prikt en de snijvlakken een lichtgouden kleur hebben gekregen door contact met de bakplaat. Door dit eerste roosteren worden de luchtzakken in het sponsachtige vruchtvlees van de aubergine samengedrukt en wordt vocht verdreven, waardoor de smaak wordt geconcentreerd en de juiste basis ontstaat waar het glazuur aan kan hechten. Haast je niet bij deze stap: te gaar gebakken aubergines hebben een bittere, sponsachtige beet.

04 Terwijl de aubergine braadt, combineer je witte miso, mirin, sake en suiker in een kleine pan op een zeer laag vuur. Blijf constant kloppen terwijl het mengsel opwarmt – het doel is alleen om de suiker op te lossen en alles in een gladde, homogene pasta te brengen, niet om het te koken. Het glazuur moet warm, vloeibaar en smeerbaar zijn, de consistentie van dikke yoghurt. Haal van het vuur zodra het glad is. Smaak: het moet diep hartig, zoet uitgebalanceerd en intens geurig zijn.

05 Draai de geroosterde auberginehelften om, zodat de snijkant nu naar boven ligt. Schep het dengaku-glazuur royaal over elke helft en verdeel het met de achterkant van de lepel naar de randen. De laag moet dik genoeg zijn om ondoorzichtig te zijn (ongeveer 3-4 mm), zodat hij karameliseert en licht verkoolt in plaats van dun af te branden. Wees niet timide: een dik, genereus glazuur is wat dit gerecht maakt.

06 Rooster de geglazuurde auberginehelften gedurende 3 à 5 minuten onder een hete grill (of salamander), terwijl u voortdurend in de gaten houdt. Het glazuur moet borrelen en vervolgens karameliseren tot diep amberbruin met licht verkoolde randen en vlekken - deze Maillard-bruining en milde karamelisering zijn het bepalende karakter van dengaku. Haal het van de grill en laat 1 minuut rusten op de bakplaat. Schep het geheel op serveerschalen, strooi er royaal geroosterd sesamzaad over en werk af met gesneden lente-ui. Serveer onmiddellijk terwijl de aubergine nog trillend zacht is en het glazuur warm is.

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 / miso-glazed-eggplant