Bijgerechten / Japan

Witte Shiro Miso

Kort gefermenteerde, milde en zoete umami: witte miso gemaakt van gestoomde sojabonen, rijstkoji en zout, die weken in plaats van jaren heeft gerijpt voor een bleek, pasta-glad resultaat.

Tijd 40320 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Gedroogde sojabonen
- ☐ 500 g Rijstkoji (vers of gedroogd)
- ☐ 150 g Fijn niet-gejodeerd zeezout
- ☐ 100 g Gereserveerd sojabonenkookwater, afgekoeld

Zo maak je het.

01 Spoel de gedroogde sojabonen grondig af. Doe ze in een grote kom en zet ze minimaal 10 cm onder koud water. De bonen zullen in de nacht ongeveer in volume verdubbelen. Laat minimaal 12 uur weken, idealiter 18 uur. Giet af en gooi het weekwater weg.

02 Doe de geweekte bonen in een grote pot en bedek ze met vers water tot 5 cm. Breng aan de kook, schep het schuim af en laat het geheel zachtjes koken. Laat 3-4 uur koken tot de sojabonen helemaal zacht zijn; ze zouden met bijna geen moeite tussen duim en ringvinger moeten worden verpletterd. Proef er één: het moet romig zijn, niet zetmeelrijk. Bewaar 100 g kookwater voordat u het afgiet.

03 Terwijl ze nog warm zijn, meng of maal je de gekookte sojabonen tot een gladde pasta met behulp van een keukenmachine, blender of traditionele suribachi (maalkom). Voeg het bewaarde kookwater beetje bij beetje toe om een gladde, dikke consistentie te verkrijgen, vergelijkbaar met zeer stijve hummus. Er mogen geen zichtbare stukjes bonen achterblijven.

04 Combineer de rijstkoji en het fijne zout in een grote kom. Wrijf het zout met beide handen gedurende 2-3 minuten in de koji, knijp en druk om ervoor te zorgen dat elke korrel koji bedekt is met zout. Het zout brengt de miso op smaak en beschermt tijdens de fermentatie tegen schadelijke bacteriën.

05 Combineer de afgekoelde sojabonenpasta en het koji-zoutmengsel in een grote kom. Meng grondig met je handen, knijp en druk tot het volledig homogeen is – er zijn geen strepen van bleke sojabonenpasta zichtbaar, geen ongemengde zakken koji. Vorm van het mengsel balletjes ter grootte van een tennisbal door stevig aan te drukken.

06 Steriliseer een pot of grote pot met kokend water. Gooi elke bal misomengsel met kracht in de pot en druk stevig aan om alle luchtbellen te verwijderen. Strijk het oppervlak glad. Strooi een dun laagje zout over het hele oppervlak om het te beschermen. Druk plasticfolie rechtstreeks tegen het oppervlak en plaats er een gewicht bovenop. Bedek de pot met een doek en bewaar deze gedurende 3 tot 4 weken bij kamertemperatuur (18–22°C). Proef wekelijks. Zet het in de koelkast zodra de smaak mild, zoet en bevredigend zout is – umami.

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-paste