Soepen / Japan

Niban Dashi

De tweede extractie uit gebruikte kombu en katsuobushi – minder verfijnd dan ichiban dashi maar rijker en complexer, waarbij de gefermenteerde diepte van uitgeputte bonito wordt overgebracht naar stoofschotels, gestoofde groenten en noedelbouillon.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 20 delen Gebruikte katsuobushi (van ichiban dashi)
- ☐ 10 delen Gebruikte kombu (van ichiban dashi)
- ☐ 100 delen Koud water
- ☐ 5 delen Extra verse katsuobushi (optionele boost)

Zo maak je het.

01 Doe de gebruikte kombu en katsuobushi van je ichiban dashi in een pot met vers, koud water. Breng het langzaam op 60°C op middelhoog vuur. Dit is nog niet aan de kook, en je zou een zachte beweging in het water moeten zien, maar geen belletjes. Niban dashi wordt bij een lagere temperatuur geëxtraheerd dan de aanvankelijke steile omdat de uitgeputte ingrediënten hun resterende glutamaten vrijgeven en langzamer en bij lagere temperaturen inosineren. Houd deze temperatuur gedurende 15 minuten vast.

02 Als u verse katsuobushi toevoegt voor een smaakversterking, voeg deze dan nu toe en laat 8-10 minuten sudderen (niet koken). Het is acceptabel om niban dashi iets harder te laten sudderen dan ichiban; het doel is een rijkere, assertievere umami in plaats van delicatesse. Breng het geheel zachtjes aan de kook (nauwelijks waarneembare beweging), niet aan de kook. Zet het vuur uit en laat 5 minuten ongestoord trekken.

03 Bekleed een fijnmazige zeef met een stuk kaasdoek of een koffiefilter. Giet de dashi er langzaam doorheen zonder de vaste stoffen aan te drukken; door te drukken worden bittere tannines geëxtraheerd. Gooi de kombu en katsuobushi weg. De gespannen dashi moet helder of bijna helder zijn, met een warme amberkleur. Laat 5 minuten bezinken; eventuele resterende fijne deeltjes zullen zinken. Onmiddellijk gebruiken of snel afkoelen en maximaal 3 dagen in de koelkast bewaren, of 1 maand invriezen.

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 / niban-dashi