Sauzen / Japan

Ponzu

De heldere, hartige ruggengraat van de Japanse tafel: zuur citrussap getrouwd met soja en doordrenkt met kombu en katsuobushi totdat het zich verdiept in een zure, mahoniehouten dressing die alles wakker maakt, van gekoelde tofu tot geschroeide vis en shabu-shabu hete pot.

Tijd 1440 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 50 delen Yuzu-sap (vers geperst)
- ☐ 50 delen Sojasaus (koikuchi)
- ☐ 5 delen Kombu (gedroogde kelp, vierkant 5 cm)
- ☐ 20 delen Rijstazijn
- ☐ 15 delen Mirin (hon-mirin)
- ☐ 8 delen Katsuobushi (gedroogde bonitovlokken)

Zo maak je het.

01 Meng het yuzu-sap, rijstazijn, sojasaus en mirin in een schone glazen pot of een niet-reactieve kom. Verwarm de citrusvruchten niet; rauw sap behoudt zijn hoge, geparfumeerde topnoot, en koken zou de zuurheid dof maken tot iets plats en gestoofd. Roer voorzichtig om te mengen. De vloeistof moet diep amberkleurig zijn en even sterk naar scherpe citrusvruchten als naar zoute soja ruiken, waarbij de een de ander niet verdrinkt.

02 Veeg de kombu lichtjes af met een vochtige doek (spoel de witte poederachtige mannitol nooit af – dat is pure umami) en dompel hem samen met de katsuobushi in de bodem. Dek af en zet minimaal 24 uur in de koelkast, idealiter 2 tot 3 dagen. Deze koude infusie trekt glutamaat uit de kelp en inosinaat uit de bonito in de zure vloeistof, waardoor de diepe hartige ondertoon ontstaat die echte ponzu definieert. De vlokken zullen opzwellen en langzaam zinken naarmate ze verzadigen.

03 Plaats een fijnmazige zeef bekleed met keukenpapier of kaasdoek over een schone pot en giet de ponzu erdoor, laat hem druppelen zonder te drukken - door de vaste stoffen samen te drukken, wordt de bittere, troebele fijne deeltjes doorgedrukt. Gooi de gebruikte kombu en bonito weg. Bottel de gezeefde ponzu en laat hem minimaal een paar uur in de koelkast rusten, zodat de smaken bezinken en trouwen. Het blijft enkele weken gekoeld bewaard en verbetert alleen in de eerste week.

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 / ponzu