Sauzen / Japan

Shoyu Tarra

Een kleine, geconcentreerde lepel van deze inktdonkere reductie verandert elke kom gewone bouillon in Tokyo ramen – sojasaus gekookt met mirin, sake en kombu totdat het dikker wordt tot een glanzende, complexe vloeistof die zout, umami en een lage ruggengraat van zoetheid in één keer bevat. Een paar eetlepels kruiden een hele batch.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g sojasaus (koikuchi, puur)
- ☐ 60 g Mirin (hon-mirin, niet mirin-fu)
- ☐ 60 g Sake (droog, kook- of drinkkwaliteit)
- ☐ 10 g Kombu (gedroogde kelp, stuk van 10 cm)
- ☐ 8 g gedroogde shiitake-paddenstoelen (2 hele)
- ☐ 12 g knoflook (2 teentjes, licht gebroken)

Zo maak je het.

01 Combineer alle ingrediënten in een kleine pan met dikke bodem. De kombu en shiitake moeten onder water staan. Zet op laag vuur en breng heel langzaam tot net onder het kookpunt; het vloeistofoppervlak moet trillen van kleine belletjes (ongeveer 60 tot 70 C), maar mag nooit koken. Houd deze temperatuur gedurende 15 minuten aan. Deze infusie op lage temperatuur extraheert glutamaten uit de kombu en shiitake zonder aromaten te verdrijven of de sojasaus bitter te maken. Verwijder de kombu voordat de vloeistof volledig aan de kook is gekomen; gekookte kombu wordt slijmerig en geeft een zee-modder smaak als hij wordt gekookt.

02 Verwijder de kombu. Verhoog het vuur tot medium en breng het mengsel zachtjes aan de kook. Kook onafgedekt gedurende 10 tot 15 minuten, af en toe roerend, tot de vloeistof met ongeveer 30 tot 40 procent is ingekookt en iets is ingedikt; een lepel moet bedekt zijn met een dunne, glanzende film. De alcohol uit de mirin en sake kookt weg en laat hun zoetheid achter. Verwijder de shiitake en knoflook en gooi deze weg. Laat de tarra volledig afkoelen voordat je hem gebruikt; hij wordt nog dikker naarmate hij afkoelt. In een afgesloten pot gekoeld bewaard gedurende maximaal 3 maanden.

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 / shoyu-tare