Sauzen / Japan

Yakitori Tarra

Het donkere, glanzende soja-mirin-glazuur dat yakitori definieert – gereduceerd tot een lak die bij elke passage over houtskool karameliseert en laag op laag een zoet-hartige diepte opbouwt.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Sojasaus (koikuchi, standaard donkere soja)
- ☐ 4 delen Mirin (hon-mirin, echt gefermenteerd)
- ☐ 2 delen Sake (droge kooksake of drinkbaar)
- ☐ 1 delen suiker (wit suikerriet of lichtbruin)
- ☐ 2 stuks Kippenbotten of kippenvleugels (voor het lijf)

Zo maak je het.

01 Meng de sojasaus, mirin, sake en suiker in een kleine, zware pan. Voeg de kippenbotten of -vleugels toe; deze zullen collageen in de tarra doen smelten naarmate het kleiner wordt, waardoor het een glanzend, lipplakkend lichaam krijgt dat met gewone soja-mirine-reductie niet kan worden bereikt. Roer de suiker om het te verdelen. Zet op middelhoog vuur en breng langzaam aan de kook, al roerend tot de suiker volledig is opgelost. Je zult merken dat de vloeistof geuriger wordt naarmate de sake-alcohol begint te koken en verandert van dronken naar zoethartig.

02 Laat het geheel, onafgedekt, 25–30 minuten zachtjes tot laag sudderen, af en toe roeren. De vloeistof zal zich geleidelijk verdiepen van amberkleurig naar donker mahoniehout en het oppervlak zal veranderen van een levendige rollende bel naar een langzamere, dikkere en terughoudendere kook naarmate de suikers zich concentreren. Let op de zijkanten van de pan: er zal zich een ring van stroperig residu vormen, die donkerder wordt – dit is normaal. Houd het vuur zo laag dat het nooit hard kookt, waardoor de tarra korrelig kan worden. De tarra is voldoende verminderd als deze ongeveer de helft van zijn oorspronkelijke volume heeft verloren.

03 Verwijder de kippenbotten met een tang en gooi ze weg; ze hebben hun collageenwerk gedaan. Giet de hete tarra door een fijnmazige zeef in een hittebestendige pot of container en druk op eventuele vaste stoffen. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur; het zal merkbaar dikker worden als het afkoelt tot een consistentie tussen ahornsiroop en melasse. Bewaar in de koelkast, waar het voor onbepaalde tijd houdbaar is. Bij gebruik opnieuw opwarmen in een kleine pan of gewoon op kamertemperatuur laten komen; koude tarra is te dik om gelijkmatig te bedekken. Gebruik: doop de spiesjes in de tarrapot en plaats ze terug op de grill, herhaal dit 3–4 keer om glazuurlagen op te bouwen.

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 / yakitori-tare