

BIJ EEN



Aziatisch

ETENTJE

Meer dan de helft van de wereldbevolking woont in Azië; logisch dus dat er niet zoiets bestaat als dé Aziatische keuken. Sterker nog, zelfs in een relatief klein land als Sri Lanka worden er in het noorden andere gerechten bereid en gegeten dan in het zuiden. Het zou te ver voeren om al die streekkeukens hier de revue te laten passeren; we beperken ons tot drie thema's die het ideale vertrekpunt zijn voor een sfeervolle avond.



De Japanse keuken steunt op eeuwenoude tradities en wordt gekenmerkt door uiterst pure smaken. Alles draait er om het product, dat steevast van topkwaliteit is, en de technische kunde van de chef. Die kunde is gekoppeld aan ervaring: in Japan mag je jezelf pas een chef noemen als je ongeveer zestig bent. Japans eten ziet er simpel uit, maar dat is schijn: in werkelijkheid is over elk detail nagedacht. Hieronder vind je enkele populaire Japanse gerechten, met telkens ook een of meerdere dranksuggesties om de pure smaken van de ingrediënten en de deskundige bereidingen volledig tot hun recht te laten komen.

SASHIMI

Sashimi is de meest pure bereiding van (meestal vette) vis uit de zee. De stukken vis worden vakkundig in fijne plakjes gesneden en rauw opgediend met sojasaus, wasabi en gember. Soms wordt daikonkers bij dit gerecht geserveerd als garnituur, of enkele blaadjes shiso (een plant die ook bekendstaat als Japanse munt). De drank die je schenkt kan best even puur zijn als de sashimi zelf. Hij moet passen bij de zilte, minerale smaak van de vis, bij de vette structuur en eventueel ook bij de subtiele smaakmakers die zorgen voor frisheid (daikonkers), pit (wasabi en gember) of kruidigheid (sojasaus en shiso bladeren). Deze frêle, elegante en frisse witte Japanse wijn heeft alle kenmerken om een sashimischotel perfect te begeleiden:



WITTE WIJN

Grace Koshu

Koshu Private reserve –
Yamanashi, Japan – Grace

Gemaakt in de heuvels van Yamanashi, ongeveer in het midden van het langgerekte eiland, boven de stad Fuji, van de typische, regionale druif Koshu. Grace is een van de meest gereputeerde domeinen in Japan.

> verkrijgbaar bij Matthys Wines



SUSHI, SAKE EN GROENE THEE

Sushi is net als sashimi een rauwe bereiding van vette vissoorten uit de zee. Het essentiële verschil met sashimi is dat sushi altijd rijst bevat, en soms worden ook andere ingrediënten dan zeevis als basis gebruikt, zoals gelakte paling en ei. Net als bij sashimi wordt bij sushi ook sojasaus, wasabi en gember geserveerd maar terwijl de Japanners voor sashimi altijd stokjes gebruiken, eten ze sushi met de handen. De verschillende vormen waarin sushi bestaat lenen zich daar dan ook perfect toe. Dit zijn de drie belangrijkste:

NIGRI

Vakkundig en langwerpig geknede rijst met bovenop verschillende garnituren.

MAKI

Rijstrolletjes met in het midden de verschillende garnituren.

TEMAKI

Hoorntjes van nori (gedroogde zeewierbladeren) met daarin de rijst en de garnituren.

Een perfecte drank om te serveren bij fris smakende nigri sushi is sake, oftewel rijstwijn. We noemen het wijn omdat tijdens het productieproces van sake een alcoholische gisting plaatsvindt, maar eigenlijk is dit gistingsproces meer te vergelijken met dat van bier. Sake bestaat in verschillende smaken en kwaliteiten en kan zowel warm als koud gedronken worden. Topsakes worden echter altijd fris geserveerd, omdat hun subtiele smaken en aroma's zo beter onderscheiden kunnen worden. Sake heeft sowieso een heel aparte smaak, met duidelijke lactische aroma's – dit is het aromapallet dat geuren omvat van gist, yoghurt, melk, enzovoort. Sake heeft dus duidelijk een gistig karakter, en daarbij ook een subtiele schimmelgeur, afkomstig van de koji die tijdens het bereidingsproces gebruikt wordt om het aanwezige zetmeel om te zetten in suiker, zodat vervolgens de alcoholische gisting kan plaatsvinden. Door de combinatie van die bijzondere aroma's past sake uiteraard bij de rijst die in sushi gebruikt wordt. Als je dan ook nog kiest voor een sake met een fris karakter, dan vangt deze mooi de zilte smaak van de vis op. Sushi en sake, het is traditionele maar oerdegelijke en geslaagde combinatie.

Sommige types sushi vragen om een andere drank. Bij temaki sushi bijvoorbeeld is de smaak van de zeewierbladeren (nori) sterker aanwezig dan bij andere soorten, omdat er meer van gebruikt wordt (men maakt er hoorntjes van). Deze zeewierbladeren smaken, zoals je zou verwachten, zilt, maar ze hebben tegelijkertijd ook een vegetaal aroma – dat wil zeggen een aroma dat doet denken aan groene planten, zoals vers gemaaid gras. Het is een heel typisch parfum, en je kiest best een drank die dat kan ondersteunen. Mijn keuze is een groene thee: zo blijf je binnen het Japanse thema én heb je in de drank dezelfde vegetale aroma's als in de sushi. Een perfecte match.



SAKE

Karakuchi Junmai

Karakuchi Junmai saké 12 nihonshudo - Sakata - Japan

Producent: Karakuchi

Stijl: Junmai (= frisse stijl)

Zoetheid: 12 Nihonshudo (gaat van 1 tem 20 en 1 is het meest zoete)

Brouwstijl: Kimoto (indigene gist en huisgemaakte koji (= rijst))

(via S.W.A.F.F.O.U.)