

8/2/2011

Volkskeuken

TEMPURA

Eindeloos snijden met een santoku

Op mijn levenspad trof ik laatst een Japans koksmes, een *santoku* van gevouwen staal. Ik ben gewend aan Franse, desnoods Duitse koksmessen, en op het eerste gezicht beviel dit mes me beslist niet. Het was raar licht, het handvat was te dun, nee, dat kon niks wesen. Maar om het ding een kans te geven, greep ik een zachte, wat verloederde tomaat en liet het mes daar op los.

Mijn mond zakte open van verbazing. Dit was het scherpste mes dat ik ooit in handen heb gehad. Het sneed papierdunne plakjes van die zompige tomaat, iets wat geen ander mes kan. Sindsdien doe ik niks anders meer dan dingen snijden. Wat een heerlijk mes!

Het is te koop bij de firma Nipponblades en helaas idioot duur. Maar het is het waard. Trouwens, ik heb eerlijk betaald voor dat ding, dat u niet denkt dat ik ben omgekocht om reclame te maken.

Tempura, een Japanse frituurklassieker. Voor de saus: meng de sojasaus met de mirin en de kippenbouillon in een kleine steelpan, rasp de gember erboven en verwarm alles zachtjes. Snijd de paprika in repen, de wortel in dunne plakken, de overige groente in iets minder dikke plakken.

- 100 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 eiwit, koud
- garnalen, rauw, gepeld
- peen, aubergine, courgette, koud
- sesamolie
- verse gember
- borrelglasje rijst-wijn (mirin)
- deciliter Japanse sojasaus
- sterke (kippen)bouillon
- arachideolie om te frituren

Verhit een halve liter olie in de wok of een kleine braadpan. Meng een groot glas water met wat ijsblokjes tot het water ijskoud is. Maak het beslag à la minute vlak voor het frituren en maak niet te veel tegelijk.

Meng de bloem met het bakpoeder in een kom. Klop het eiwit los met een flinke scheut ijswater en een theelepeltje

sesamolie. Giet dit mengsel bij het meelmengsel en meng het voorzichtig, met twee eetstokjes, een beetje door elkaar. Niet roeren, er mogen en moeten klontjes in zitten. Als er te krachtig wordt geroerd, wordt het beslag log en zwaar.

Voeg nog wat water toe tot het spul de dikte heeft van gewone yoghurt, maar dan met klonten dus. Laat een blobje beslag in de olie vallen: als die heet genoeg is komt het meteen bovendrijven. Haal nu telkens een stukje groente of een garnaal door het beslag en laat ze in de olie zakken en bakken tot goudgeel.

Niet te veel tegelijk, want dan koelt de olie te veel af. Deel elk gaar hapje meteen uit aan de eters, de saus in een kommetje ernaast.

Sylvia Witteman