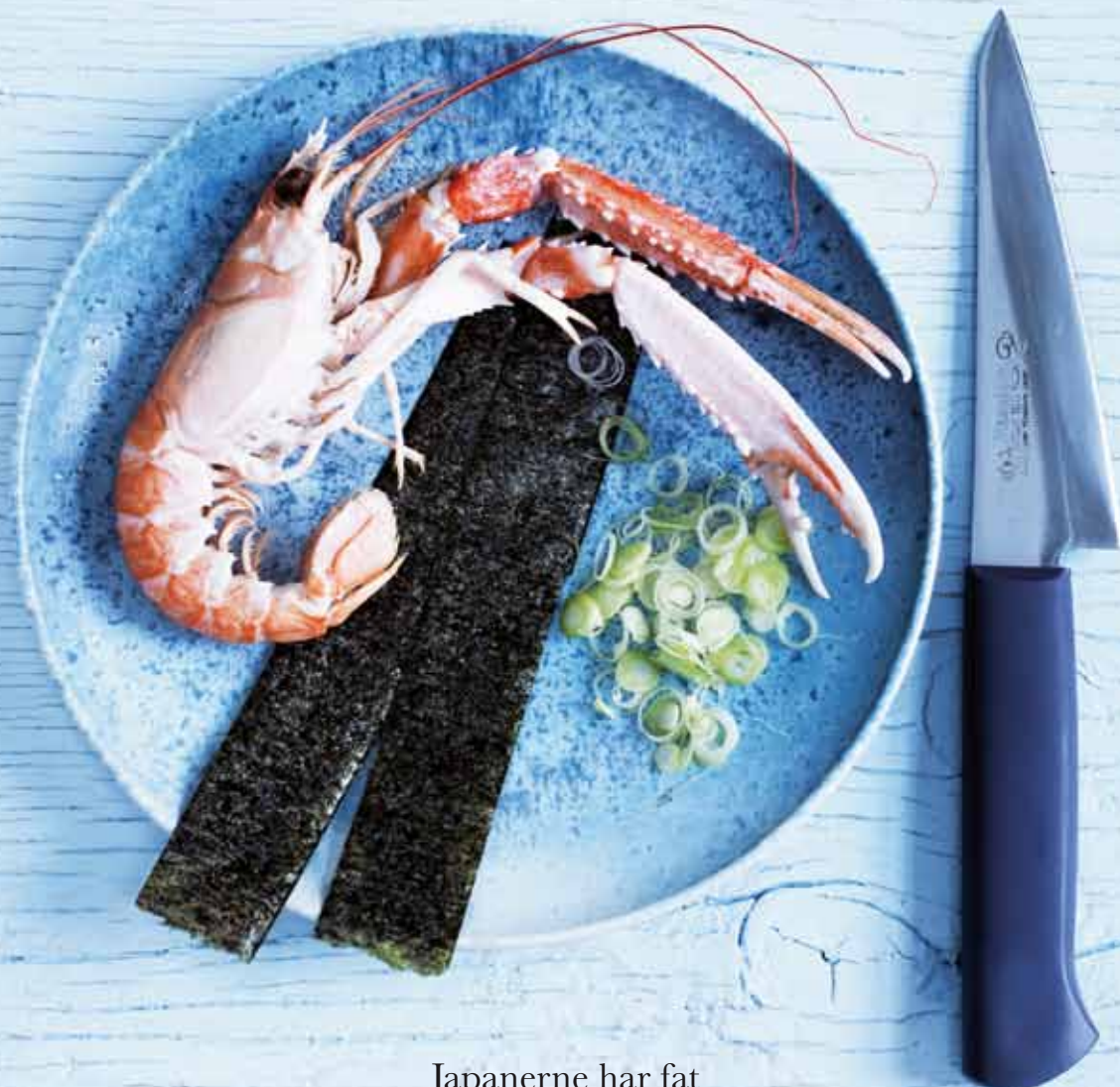


konnichiwa FORÅR!



Japanerne har fat i noget, når de fylder bentoboksen med delikate retter, som de spiser i parken til synet af blomstrende kirsebærtræer. Hils foråret velkommen på japansk!

Du kan få jomfruhummer i mange forskellige størrelser. Køb de største, du kan få, til denne ret, så du får dem med mest muligt kød på. Sushitang og wasabi-pulver kan du finde i specialforretninger og i velassorterede supermarkeder.

AF ZOË ESCHER FOTO COLUMBUS LETH REGI BOUTIQUE TAËKO OG PRIVAT

MENU

FORRET

Laks med jomfruhummer, tang og edamamebønner

HOVEDRET

Yakitorispyd, kold nudelsalat med omelet og dybstegte grøntsager

DESSERT

Is af grøn te og hvid chokolade med blåbær

Menuen er sammensat af Zoë Escher, som er sushikok og sake-sommelier.



Lad dig inspirere af japanske traditioner, og servér forretten i en bentoboks, som er en japansk madkasse. Bentoboksen her er udlånt af restaurant Sukiyaki i København, men du kan finde lignende i asiatiske butikker som fx Boutique Taeko i København. Se opskrift s. 101.



Hovedretten består ligesom forretten af flere små komponenter: yakitorispyd af svinekød med ingefær, kold nudelsalat med spinat, forårsløg og omelet samt sprøde dybstege grøntsager. Servér retten med olie/eddikedressing eller evt. med en mild wasabidressing. Tallerkenen er fra Boutique Taeko i Gothersgade, København. Se opskrift s. 101.



Som med meget anden japansk kultur er der ikke rum for 'slinger i vaisen, når der skal steges omelet. En perfekt omelet kræver øvelse og skal steges helt tyndt i flere lag, som pakkes stramt om hinanden. Hvis dine gæster ikke er japanere, kan du overveje at snige dig af sted med at stege flere omeletter, så tyndt som muligt og strimle dem derfra. Se opskrift s. 101.



SAKURA

japansk kirsebærfestival

Når kirsebærtræerne blomstrer i Japan, er det en stor begivenhed. Den bliver fejret over hele landet ved den såkaldte Sakura-festival.

Fejringen foregår i de mange offentlige parker, hvor antallet af kirsebærtræer er størst. Her laver eller køber japanerne en picnic-menu også kaldet hanami, som de nyder i godt selskab i græsset eller på bænke under kirsebærtræerne.

Sakura-festival i København

Den japanske kirsebærfestival har fået en lillesøster i København. I år er det i weekenden den 25.-26. april. Her kan du opleve mange aspekter af japansk kultur såsom teceremonier, kampsport og kimonooprædener.

Se programmet på sakurafestival.dk.

Japan er kendt for den grønne te, hvoraf den fineste slags er matcha-te, som bruges til teeceremonier. Matcha-te har efterhånden gjort sit indtog i madlavningen, hvor den ofte indgår i desserter såsom is og kager. Den lidt skarpe og karakteristiske smag af matcha-te giver perfekt modspil til is med vanilje og hvid chokolade.

LAKS MED JOMFRUHUMMER, TANG OG EDAMAMEBØNNER

4 personer

300 g frisk laks • 8 store jomfruhummere • lidt citronsaft • ½ sushi-tangplade • 2 forårsløg • 4 spsk. syltet ingefær • 4 spsk. ørredrogn • 3 tsk. wasabipulver • 200 g frosne edamamebønner • ¼ tsk. citronsaft • ¼ tsk. groft salt

2 dage før: Pak laksestykket helt tæt ind i husholdningsfilm, og frys det ved -20° i to døgn. Tag laksen ud af fryseren aftenen før, du skal servere den, og tøj den langsomt op i køleskabet. Pak laksen ud af filmen, og dup den fri for fugt med et stykke køkkenrulle. Skær laksen i 24 lige tynde skiver med en god skarp kniv, og fold hver enkel på midten før anretning.

På dagen: Kog jomfruhummerne i 2½ minut i en stor gryde vand tilsat et par dråber citronsaft. Hæld straks efter jomfruhummerne i en skål med koldt vand for at stoppe kogningen. Klip forsigtigt i skallen hele vejen langs ryggraden, uden at kødet bliver ødelagt, og fjern nænsomt skallen. Lav et let snit på midten af ryggen, og fjern tarmen. Skyl jomfruhummerne forsigtigt, og læg dem på et stykke køkkenrulle. Klip en tangplade over på midten, og klip en halv tangplade i 3 lange strimler. Klip de 3 strimler over på tværs til tynde små strimler. Anret tangstrimlerne i en japansk bentoboks eller på en lille tallerken. Snit forårsløgene i tynde løgringe, og læg dem i en skål med vand i 15 minutter. Skil løgringene ad, mens de ligger i skålen med vand for at fjerne den bitre smag. Læg løgringene på et stykke køkkenrulle, indtil overflødig væske er opsuget, og anret løgringene i bentoboksen sammen med tangstrimler. Klem væden ud af ingefæren, og anret den med tang og løg. Bland wasabipulver med lidt vand til det har en leret konsistens, og læg det ved sammen med en spiseske ørredrogn. Kog edamamebønner i 2 minutter. Hæld vandet fra, og anret bønnerne i en skål. Dryp med citronsaft og lidt groft salt.

TIP
KØB LAKS AF DEN BEDSTE KVALITET. SPØRG EVT. DIN FISKEHANDLER TIL RÅDS. SIG DEN SKAL VÆRE EGNET TIL SUSHI. KOG EN PORTION RIS TIL, SÅ KAN DU SERVERE RETTEN SOM ET LET AFTENSMÅLTID.

YAKITORISPYD, KOLD NUDELSALAT MED OMELET OG DYBSTEGTE GRØNTSAGER

4 personer

3 æg • ¼ tsk. sukker • ¼ tsk. salt • 1 tsk. solsikkeolie • ½ løg • 100 g shiitakesvampe • 110 g tørrede hvedenudler • 100 g grønne bønner • 3 store håndfulde friske spinatblade • 1 håndfuld frisk basilikum YAKITORISPYD: 300 g nakkekoteletter • 2 cm frisk ingefær • 6 spsk. sanbishi (japansk sojasauce) • 6 spsk. madlavningssake • 6 spsk. mirin* • et drys sukker • solsikkeolie • 8 små træspyd DRESSING: 1 spsk. olivenolie • 3 dråber sesamololie • ¼ tsk. dijonsennep • 3 spsk. sanbishi (japansk sojasauce) • 2 spsk. rødvinseddike

*Mirin er en sød japansk vin. Du kan evt. erstatte mirin med en blanding af hvidvin og sake i blandsforholdet 3 dele hvidvin til 1 del sake.

Omelet: Rør forsigtigt æg, sukker og salt sammen, undgå at piske luft i æggemassen. Hæld æggemassen igennem en si for at fjerne æggehvindestrange. Sæt en stegepande på komfuret over høj varme, og smør den let med solsikkeolie. Hæld æggemassen i et tyndt lag på stegepanden som fx ved en fransk pandekage. Rul 'pandekagen' forsigtigt og stramt til en pølse, når den har fået en let gylden farve på undersiden. Skub forsigtigt æggerullen til den ene side. Smør panden med lidt solsikkeolie, også under æggerullen, og hæld resten af æggemassen på panden, også under æggepølsen. Rul den nye 'pandekage' forsigtigt og stramt om æggerullen, når den har fået en let gylden farve på undersiden. Gentag

processen, indtil al æggemassen er brugt, og læg æggerullen på et stykke køkkenrulle, så overflødig væske bliver opsuget.

Snit løget fint, og svits stykkerne i lidt solsikkeolie. Rens shiitakesvampe, skær dem i halve og derefter i skiver. Steg svampene ganske let på begge sider ved høj varme.

Bring en gryde med vand i kog, og kog nudlerne i 4 minutter. Hæld vandet fra, og lad nudlerne dryppe af i en si. Steg nudlerne i lidt olie ved høj varme i 2-4 minutter, imens du hele tiden vender dem. Læg de stegte nudler, løg og shiitakesvampe i en skål, og vend det forsigtigt sammen. Skyl de grønne bønner, fjern toppen og skær dem i mindre stykker. Skær æggerullen i tynde skiver, og snit den skyllede spinat i grove stykker. Klip en håndfuld frisk basilikum, og bland basilikum, bønner, æg og spinat i den afkølede nudelsalat.

Yakitorispyd: Skær koteletterne i tynde og 2 cm brede strimler. Skræl og riv ingefæren fint. Bland sojasauce, sake, mirin, sukker og revet ingefær i en skål. Læg skiverne af svinekød i skålen, og lad dem marinere i 10 minutter. Fold svinekødstrimlerne, og sæt dem på spyd. Smør en grill eller stegepande med solsikkeolie, og brun spyddene på begge sider, hæld resten af marinaden på panden, og steg spyddene færdig.

Dressing: Rør alle ingredienser til dressing godt sammen i en skål, og server den i separate skåle, som man kan dyppe i.

DYBSTEGTE GRØNTSAGER I PANKODEJ

Tilbehør til 4 personer

½ aubergine • 1 stort løg • 1 rød peberfrugt • 2 dl mel • 1 æg • 2 dl vand • panko, japansk paneringsmel/rasp • 1 l rapsolie til stegning

Skær aubergine og løg i tykke skiver og peberfrugten i grove stykker. Hæld mel, æg og vand i en skål, og pisk

det sammen til en dej. Varm olien op i en stor gryde, indtil den syder omkring en tændstik. Vend grøntsagerne i tørt mel, dyp i tempuradejen, vend dem herefter i panko, og steg dem i den varme olie til de er gyldne på begge sider.

IS AF GRØN TE OG HVID CHOKOLADE MED BLÅBÆR

4 personer

GRØN TEIS: ½ stang vanilje • 4 æggeblommer • 2 dl letmælk • 3 spsk. sukker • 1½ spsk. matchapulver • 2½ dl piskefløde HVID CHOKOLADEIS: ½ stang vanilje • 4 æggeblommer • 150 g hvid chokolade • 2 dl letmælk • 3 spsk. sukker • ¼ tsk. citrønskal • 2½ dl piskefløde PYNT: 1 bakke blåbær

Grøn te-is: Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer og vaniljekorn, indtil massen har fået en lys farve. Kog mælken op, og tilsæt sukker. Tilsæt forsigtigt æggemassen til den varme mælk under piskning. Hæld matchapulveret igennem en si ned i æggemassen. Pisk fløden til skum, og vend den forsigtigt i æggemassen. Hæld cremen i en plastikbeholder med tætsluttende låg, og stil den i køleskabet, indtil massen er kold. Sæt cremen i fryser i 3-4 timer, eller kør den i en ismaskine.

Hvid chokoladeis: Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Pisk æggeblommer og vaniljekorn, indtil massen har fået en lys farve. Bræk chokoladen i mindre stykker, kog mælken op, og tilsæt sukker og chokolade. Tilsæt forsigtigt æggemassen til den varme mælk/chokoladeblanding under piskning. Tilsæt citrønskal. Pisk fløden til skum, og vend den forsigtigt i massen. Hæld cremen i en plastikbeholder med tætsluttende låg, og stil isen i køleskabet, indtil den er kold. Sæt derefter cremen i fryseren i 3-4 timer, eller kør den i en ismaskine. Anret med en kugle af hver slags is på fire tallerkener, og pynt med friske blåbær.

TIDSPLAN:

2 dage før:
Frys laksen

Dagen før:
Frys isen

Evt. kog og pil jomfruhummer

Steg omelet

Sæt laksen til optøning i køleskabet

I løbet af dagen:
Rør dressing

Steg nudler, løg og shiitakesvampe

Skær grøntsager til dybstegning

Bland wasabipulver

1 time før:
Skær laks og jomfruhummer til

Skær og marinér kødet

Kog edamamebønner

Bland salat

Steg yakitorispyd