Garnaal, Sushirijst,Cashew, Selder, Tsukudani

Voorgerecht voor vier personen

Rijst 100 g kortkorrelige rijst (zgn. sushi-rijst) (20 à 25 g pp) Sushi-seasoning Theedoek	**Rijst** Japanse rijst koken vergt tijd. 1. Weeg de rijst af. Doe in ruim water en spoel met de hand goed af. Giet af door een zeef. Herhaal het spoelen tot het water helder lijft. Vaak is dat wel vijf keer spoelen! 2. Doe de gewassen rijst in ruim water en laat 30 minuten staan. Giet af en weeg de rijst. Voeg nu 1,25 maal zoveel water toe en doe in een pan. Breng aan de kook. Zodra het water kookt: zet het vuur laag, doe de opgevouwen theedoek zodanig op de pan dat hij de hele pan bedekt en zet de deksel er op. Til vanaf nu de deksel niet meer van de pan tot de rijst klaar is. 3. Kook de rijst op laag vuur gedurende 30 minuten. Zet de warmtebron uit en laat nog eens 30 minuten rusten. 4. Haal deksel en theedoek van de pan: maak de rijst los met een vork. Meng met sushi-seasoning en proef goed: de rijst moet aromatisch smaken, maar de seasoning mag niet overheersen. Doe theedoek en deksel weer op de pan en reserveer.
Tsukudani Eventueel: gebruikt kombu-vel Vel nori Wat gedroogd krulwier (wakame) Lichte sojasaus (Kikkoman is prima) Mirin Sake Suiker	**Tsukudani** Tsukudani is een condiment uit de Japanse keuken dat vaak van restproducten wordt gemaakt. Heb je kombu die gebruikt is voor het maken van dashi-bouillon: gebruik die voor het maken van tsukudani (in zeer dunne reepjes snijden). Heb je die niet, gebruik dan nori en wakame. De nori-vellen mogen beschadigd zijn. 5. Knip of snijd de nori en wakame in kleine stukjes. Voeg ruim en in gelijke delen toe: water, sojasaus, mirin, sake en suiker. De zeewieren moeten ruim onder de vloeistof staan. Kook nu op laag vuur in tot een jamachtige structuur overblijft. (dit duurt soms wel een uur). Reserveer in een potje dat je luchtdicht kunt afsluiten.
Cashew Ongebrande cashewnoten (5 pp)	**Cashew** 6. Bak de nootjes mooi lichtbruin in een oven van ca 160°C. zout ze meteen met fijn zout zodra ze uit de oven komen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Bleekselderij 2 stelen bleekselderij	**Bleekselderij** 7. Was de stelen bleekselderij. Reserveer wat mooie groengele blaadjes op ijswater voor garnering. Snijd het onderste stuk van de steel weg. Schil met een dunschiller de buitenste dikke draden van de steel. Snijd het onderste dikke deel van de stengels N/Z in, zodat je straks ongeveer gelijke stukjes selder krijgt. Snijd nu zeer fijne 'hoefijzertjes' van de selder. Reserveer.
	Juist voor uitserveren: à la minute bereidingen:
Garnaal Diepvriesgarnalen, gepeld en ontdarmd. (5 pp) Gasbrander	**Garnaal** 8. Haal de garnalen door wat neutrale olie (zonnebloemolie) en leg ze op een vuurvaste ondergrond (schaal, koekenpan). Brand ze nu met de gasbrander fel aan: de buitenzijde mag hier en daar wat donkere plekjes hebben; de binnenzijde moet nog 'succulent' zijn.
Garnering Zwarte sesamzaadjes Blaadjes van bleekselderij	**Bleekselderij** 9. Blancheer de stukjes selder zeer kort in ruim kokend water met veel zout. Koel direct terug op ijswater (de selder wordt nu smaragdgroen). Droog ze op een doek. 10. Droog ook de blaadjes van de selder op een doek.

Opmaak en uitserveren

Rijsgerechten worden in Japan op kamertemperatuur gegeten. Opwarmen hoeft dus niet.

Doe wat rijst in een kombordje, strooi er wat zwarte sesam op. Dresseer met cashewnoten, garnalen en bleekselderij. Zet er een paar puntjes Tsukudani tussen en garneer met wat blaadjes van de bleekselderij.