

kalfsgebraad gegaard in dashi met sesam



Ingredienten

sesamemulsiesaus:

- 40 g eiwit
- 45 ml volle yoghurt
- 30 ml sushiazijn
- 120 ml zonnebloemolie
- 60 ml sesamolie
- Zout
- schichimi toogarashi

:

zeewiercrème:

- 3 el Gohan desuyo
- 6 el room (verse)

:

uiringen:

- 5 st zoete ui
- tempurabloem

:

:

komkommerpickles:

- 300 g komkommerpickles japans

:

:

:

:

:

:

draajsvlees:

- 5 kg kalfsgebraad klein zenuwstuk
- 150 ml mirin
- 450 ml sushiazijn
- 300 ml Water
- 600 ml Tsuyu no moto

:

:

sushikleefrijst:

- 1 kg sushirijst
- 1.2 l Water
- 200 ml sushi azijn

Bereiding

Bereidingswijze:**sesamemulsiesaus:**

mix het eiwit, de yoghurt, sushiazijn, zonnebloemolie, sesamolie, zout en schichimi met de staafmixer tot een koude emulsie.

zeewiercrème:

meng de Gohan Desuyo met de de room hieronder.

uiringen:

bloem de ui-ringen met de tempuabloem, haal ze het aangemaakt tempurabeslag (verhouding water zie verpakking), en frituur. laat uitlekken op keukenpapier

draadjesvlees:

meng de tsuyu no moto (=dashi+ suiker + sojasaus), mirin, sushi azijn en water. ontdoe het zenuwstuk van de vliezen en snij in de lengte door. leg de stukken met de marinade in een vacuumzak en gaar op lage temperatuur (12 - 24 u bij 76°C).

na het garen, pluk het vlees in draadjes en meng met het kookvocht.

serveer het geplukt vlees met een lepeltjes zeewiercrème, sesamemulsie, komkommerpickles en gefrituurde uitjes, en een bolletje sushirijst

Bron: presentatie Yama oktober 2016 (www.yama.nl)