

Dashi met hijiki en sobanoedels



Ingrediënten

- 20 g bonitovlokken (katsuobushi)
- 10 g kombu
- 20 g dashi-no-motopoeder
- 5 g gele Iraanse citroen
- 150 g druivenpitolie
- 20 g hijiki
- 50 g sojasaus
- 1 tl Japanse sesamolie
- 80 g zachte tofu
- 80 g gekookte sojabonen
- 1 el olijfolie
- 1 komkommer
- 100 g kort gekookte sobanoedels

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Maak eerst een dashibouillon. Daarvoor voeg je de bonitvlokken, 5 g kombu, het dashi-no-motopoeder samen met 1 l water. Verwarm het geheel max. 1 uur op 70°C. Passeer door een fijne doek.

Bereid vervolgens de Iraanse citroenolie. Mix Iraanse citroenen en 5 g kombu fijn in een thermomix. Voeg druivenpitolie toe en mix op 70 °C (stand 3) gedurende 1 uur.

Maak daarna de hijiki. Mix daarvoor de hijiki, 100 g water, de sojasaus en de Japanse sesamolie. Laat alles één nacht in de koelkast marineren.

Snijd de tofu in fijne brunoise. Split de gekookte sojabonen. Schil de komkommer, haal de zaadlijsten eruit en snijd in brunoise tot fijne komkommerblokjes.

Plaats 12 blokjes tofu kriskras in een diep bord. Voeg 6 halve sojaboontjes toe en druppel er wat olijfolie op.

Voeg 12 komkommerblokjes toe. Voeg verhoudingsgewijs wat sobanoedels toe en garneer met hijiki. Giet tot slot de hete bonitobouillon over alle ingrediënten en serveer.

Recept naar Peter Goossens - Hof van Cleve