

TIM ANDERSON

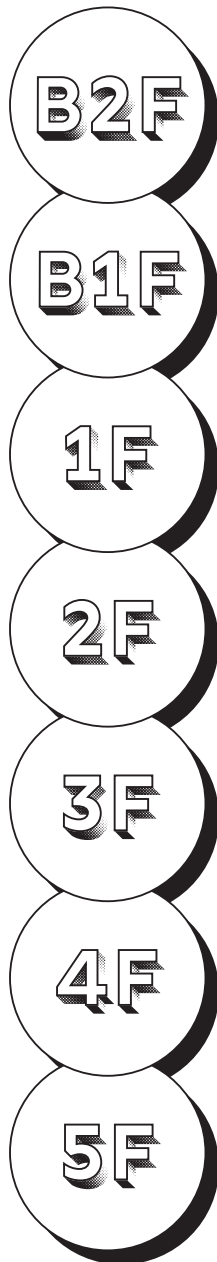
T O K Y O
STORIES

Foto's door Nassima Rothacker



Karakter Uitgevers B.V.

INLEIDING	7
LEES EERST DIT	III



DEPACHIKA 14
Info over Japanse ingrediënten

TOKYO STREET 30
Kiosken op metrostations, gemakswinkels en snackautomaten

TOKYO LOKAAL 70
Specialiteiten van de stad

TOKYO NATIONAAL 110
Japanse regionale keuken in de hoofdstad

TOKYO WERELD 144
Wereldse invloeden

THUIS IN TOKYO 180
Eenvoudig koken in een beperkte ruimte

MODERN TOKYO 220
Japanse streekgerechten in de hoofdstad

Woordenlijst	244
Register	248
Dankwoord	253
Over de auteur	253





AARDBEIENSANDWICH

5F

4F

3F

2F

1F

B1F

B2F

Van alle sandwiches in een conbini is deze misschien wel de meest bizarre. De aardbeien-roomsandwich doet vreemd aan tussen de kenmerkende ham-tonijnsandwiches (is het... hartig?), maar als je hem proeft, snap je het. Japans witbrood is meestal zoet en zacht – en heel flauw – dus met een vulling van aardbeien en room wordt het een soort cake. In feite lijkt deze sandwich heel veel op de Engelse *Victoria sponge cake* en hij zou niet misstaan als deel van de afternoon tea (zie ook: Afternoon tea met melk, blz. 37). Heb je heel veel zin in een sandwich met fruit (zoals natuurlijk iedereen), en zijn er geen aardbeien in het seizoen, dan kun je ander fruit met eenzelfde textuur gebruiken – kiwi, mango, ananas en perziken zijn allemaal heerlijk.

63

VOOR 4 HALVE SANDWICHES

2 dl slagroom
1 theel. vanille-extract
1 eetl. fijne kristalsuiker
4 sneetjes zacht, zoet witbrood (of neem brioche, wat heerlijk is, maar niet karakteristiek), zonder korst
300 g aardbeien (18-20 stuks), gehalveerd

WERKWIJZE

Klop de slagroom met de vanille en de suiker heel stijf – hij moet een stevige, smeerbare consistentie hebben. Besmeer de sneetjes brood met de slagroom. Leg de aardbeien op twee sneetjes brood en leg de andere sneetjes erop. Verpak de sandwiches in plasticfolie en leg ze 30-60 minuten in de koelkast. Haal ze uit het plastic en snijd ze voor het serveren schuin doormidden.



東京
スト
リート





SHIO RAMEN MET CITROEN

5F

4F

3F

2F

1F

B1F

B2F

In Tokyo blijft vernieuwing niet beperkt tot cocktailbars op de bovenste verdieping van een hotel of met Michelinsterren bekroonde restaurants. Integendeel: alle koks in Tokyo, van hoog tot laag, zijn voortdurend aan het experimenteren en geven steeds weer een andere draai aan klassieke schotels. Er is één gerecht waar altijd gedoe over is: ramen. In de Tokyo'se ramen-scene is er telkens weer iets nieuws te proeven. Soms gaat het alleen om trucjes, maar vaker zijn het oprechte pogingen om een bepaalde smaak of ervaring te vervolmaken. Een van mijn favoriete recente trends is het toevoegen van citrusfruit aan de noedels, wat geïntroduceerd is door de plaatselijke ramen-keten Afuri, die een lichte, heldere bouillon met een verfrissend vleugje yuzu op de markt bracht. Andere zaken gingen iets vergelijkbaars doen, met andere citrusvruchten, zoals *sudachi* of *kabuso* in plaats van yuzu. Naar mijn bescheiden mening kan het net zo goed met de oude vertrouwde citroen. Veel mensen vallen voor ramen met een volle, intense smaak, maar het is fijn te ontdekken dat ramen ook verzachtend en verfijnd kan zijn. Ramen kan haast alles zijn wat je wilt – dat is er zo mooi aan.

VOOR 4 PERSONEN

Voor de bouillon

- 1,8 l water
- 100 g kippenpoten
- 3 kippenruggen
- 6 kipvleugels (hele vleugels, geen delen)
- 1 ui, in vieren
- 100 g gemberwortel, geschrapt en in plakjes
- 10 g kombu (van ca. 10 bij 10 cm), afgespoeld
- 20 g katsuobushi
- 1 citroen, in dunne schijfjes (je hebt 8 schijfjes nodig)

Voor het opdienen

- 2 eetl. mirin van goede kwaliteit
- 2 eetl. zeezout of iets meer of minder, naar smaak
- 2 kippendijen zonder botjes en zonder vel
- 4 porties dunne, rechte ramen-noedels (bij voorkeur verse)
- 50 g mizuna of een vergelijkbare verse bladgroente, gehakt
- 1 lente-ui, in dunne ringen
- versgemalen zwarte peper
- 1 vel nori, in 4 vierkanten

WERKWIJZE

Zet voor de bouillon in een soeppan of een braadslee het water op met de kippenpoten, -ruggen en -vleugels, de ui en de gember. Breng het water langzaam aan de kook op middelhoog vuur en schep het schuim eraf. Houd het water ongeveer een halfuur tegen de kook aan en schep telkens het schuim eraf, totdat er niets meer boven komt drijven.

Verwarm ondertussen de oven voor op 120 °C. Vul zo nodig de pan of braadslee aan met water, zodat de stukken kip onder komen te staan. Leg een deksel op de pan of bedek de braadslee met aluminiumfolie en zet de pan of de braadslee in de oven. Stoof de stukken kip 4 uur. Haal ze uit de pan of de braadslee en giet de bouillon door een fijnmazige zeef. Voeg de kombu, de katsuobushi en vier schijfjes citroen toe en laat ze een uur trekken. Giet de bouillon weer door een zeef en bepaal de hoeveelheid – je hebt 1,4 liter nodig; leng de bouillon zo nodig aan met water. Laat de bouillon koud worden, haal de laag gestolde vet eraf en bewaar die. Schep de bouillon (die nu helder moet zijn) met een soeplepel in een schone kom; laat het onderste, troebele laagje in de vorige kom achter.

Breng voor het opdienen de bouillon tot net onder de kook en voeg de mirin en het zeezout toe. Proef de bouillon en breng hem zo nodig meer op smaak. Grill de kippendijen of pocheer ze circa 15 minuten in de bouillon tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen en snijd ze in reepjes die gemakkelijk met eetstokjes op te pakken zijn.

Breng een grote pan water aan de kook. Smelt het van de bouillon afgeschepete vet in een steelpannetje. Kook de noedels in het kokende water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zorg ervoor dat ze beet houden. Giet ze af en laat ze goed uitlekken. Verdeel de bouillon over vier kommen en schep de noedels erin. Leg er een schijfje citroen, een paar plakjes kippendijvlees, wat mizuna en lente-ui op en maal er zwarte peper over. Leg aan de zijkant van elke kom een vierkantje nori en wel zo dat het deels in de bouillon zinkt.

Waar verkrijgbaar

Afuri
Multiple locations, afuri.com



東京
モ
ダ
ン

SAYOO

