



BBQ TOMASU AUBERGINE

Recept voor 8 personen

BBQ Tomasu Aubergine :

2 stuks aubergine – 50 ml Tomasu soy sauce – 1 theelepel sesamolie

Schil de aubergine en snij over de lengte in 4 kwarten. Trek de kwarten aubergine vacuüm met de Tomasu soy sauce en de sesamolie. Gaar de aubergine in een stoomoven. 40 minuten – 100 graden. (Of leg de zakken in rustig kokend water met een gewicht erop zodat ze wel onder staan) Koel de aubergine terug en haal ze uit de vacuümzak. Grill de aubergine op een niet al te hete bbq zodat de grillsmaak er rustig in kan trekken

Macadamia-praline:

200 gram blanke miso – 50 gram mirin – 50 gram saké – 20 gram suiker – 300 gram macadamia

Rooster de macadamianoten tot goudbruin. Verwarm de overige ingrediënten maar laat niet koken. Draai de macadamianoten tot een puree in een blender (dit duurt ongeveer 3 minuten) Voeg nu de warme saus toe en blender tot een gladde praliné

Gepofte boekweit:

150 gram boekweit

Breng een grote pan water aan de kook. Kook de boekweit 6 minuten en giet af. Spreidt de boekweit uit op een theedoek en laat deze droogstomen. Droog de boekweit op een warme plek tot deze loskomt van elkaar en niet meer blijft plakken. Verwarm zonnebloemolie tot 190 graden. Pof de boekweit met kleine beetjes tegelijk in de hete olie. (pas op, het kan hard bruisen)

Goma-Dare(sesamsaus):

60 gram sesamzaadjes – 25 gram tahini – 20 gram Tomasu soy sauce – 15 gram mirin – 10 gram rijstazijn – 20 gram gembersiroop – 80 ml dashi – 5 gram sesamolie

Rooster de sesamzaadjes tot goudbruin in een koekenpan. Meng met de overige ingrediënten tot een dressing.

Furikaka:

2 norivellen – 20 gram katsuobushi – 20 gr sesam – zout

Rooster de nori vellen boven een vlam tot krokant maar zonder te kleuren. Droog de katsuobushi en maal fijn. Verkruiemel de nori en meng met andere ingrediënten

Afwerking:

Leg de aubergine op bord. Verdeel de praliné, furikake en de gepofte boekweit over de aubergine. Schep de goma-dare naast de aubergine