

Tilsmagning og opskrifter

I de fleste retter vil de asiatiske saucer bruges som tilsmagning af retten for at tilføje umami og salt. I skal nu lave en suppe og smage den til med soyasauce samt rød og hvid miso for at blive klogere på, hvad saucerne af de fermenterede bælgfrugter kan gøre ved simple serveringer.

- 1) *Lav en svampebouillon ved at tage 5 g tørrede shiitakesvampe eller andre tørrede svampe i 4 dl vand og lad dem trække 15-20 minutter i vand, der har kogt.*
- 2) *Imens undersøges forskellen på soyasauce og miso i gruppen.*
- 3) *Når svampene er opblødte og har givet smag til suppen, tages de op. Smag på suppevandet – hvad smager det af, og mangler det tilsmagning?*
- 4) *Tag 1 dl fra og gem. Del det resterende op i to mindre gryder og giv det et opkog. Skru ned for varmen, tilsæt 1-2 tsk. soyasauce og smag igen. Beskriv, hvad det gjorde ved smagen.*
- 5) *Sluk helt og tilsæt henholdsvis 1 tsk. hvid miso i den ene gryde og 1 tsk. rød miso i den anden. Det er vigtigt ikke at bringe supperne i kog, efter du har tilføjet miso, for ikke at få den til at skille.*
- 6) *Smag på de to supper og diskutér, hvad det gjorde ved suppens smag, at der blev tilføjet henholdsvis hvid og rød miso.*

Se opskrifter på næste side.

Fra fermenteret bælgfrugt til sauce

Rigtig mange af de saucer vi kender fra det asiatiske køkken, er baseret på fermenterede bælgfrugter. For eksempel er hoisinsauce en vegansk sauce baseret på fermenterede sorte soyabønner (douchi), krydderier, soyasauce, risvin og eddike.

I skal nu selv lave jeres egen sauce baseret på fermenterede sorte soyabønner. I kan tage udgangspunkt i denne standardopskrift:

Ingredienser:

- 25 g fermenterede sorte soyabønner, udblødt i frisk vand i minimum 1 time
- 2 spsk. olie
- 2 fed hvidløg (5 g) hakket fint
- 5 cm ingefær (5 g) hakket fint
- 2-3 stængler forårsløg hakket fint
- 1 dl svampefond (fra aktivitet 2)
- 2 spsk. kinesisk risvin (Shaohsing) eller tør sherry
- 1 spsk. soyasauce
- 1 tsk. sukker
- ½ tsk. risvinseddike
- ½-1 tsk. dounbiajiang
- 1 ½ spsk. majsstivelse opløst i 1 spsk. vand

Fremgangsmåde:

- 1) Læg fermenterede sorte soyabønner i blød i minimum 1 time. Rens dem og si vandet fra.
- 2) Gør hvidløg, ingefær og forårsløg klar. Kom svampefond, kinesisk risvin, soyasauce, sukker, riseddike og dounbiajiang i en skål og rør rundt.
- 3) Mos de udblødte bønner groft med en gaffel.
- 4) Varm olien op i en tykbundet gryde. Tilsæt hvidløg og ingefær og steg i 1 minut til det begynder at dufte.
- 5) Tilsæt finthakket forårsløg og sautéér yderligere 1 minut, inden du tilsætter de mosedede sorte bønner.
- 6) Efter 1 minut tilsæt da skålen med svampefond, kinesisk risvin, soyasauce, sukker, risvinseddike og dounbiajiang. Bring op til kogepunktet og skru ned. Lad det småsimre i 10 minutter.
- 7) Tilsæt den opløste majsstivelse, og lad det småsimre, mens det bliver tykkere. Sluk efter 1-2 minutter og fyld det i et opbevaringsglas med tætsluttende låg. Opbevar det på køl i op til 2 uger.