

# Rettich (Daikon)



## Bijgerecht

groente

**4 personen**

**Land:** Japan

**Bereidingstijd:** 70 minuten

**Seizoen:** mei t/m november uit Nederland



## Ingrediënten

- ½ of ⅓ daikon (rettich) (afhankelijk van het formaat)
- een stukje kombu (gedroogd zeewier, bij Aziatische winkels) van 10 x 10 cm
- 4 el miso (bij Aziatische winkels)
- 4 el mirin (zoete rijstwijn, bij Aziatische winkels)
- 1 el rietsuiker
- 1 el sake
- 1 tl sojasaus
- 1 el yuzusap (of gebruik 1 deel citroen en 1 deel mandarijn sap)
- reepjes yuzuschil (of limoenschil)

## Bereidingswijze

1. Snijd de daikon in schijven van 3 cm dik. Schil ze en snijd de scherpe hoeken van de randen van de schijven, zodat de daikon tijdens het koken niet uit elkaar barst. Snijd kruisjes in beide kanten van de schijven, zodat de daikon ook in het midden zacht wordt; een handige truc die ook bij andere harde groenten werkt.
2. Doe de daikonschijven met de kombu in een grote pan waarin ze niet over elkaar heen liggen. Zet ze onder water en breng het aan de kook. Zet het vuur lager en stoof de daikon 40 minuten op matig vuur. Meng alle ingrediënten voor de saus, behalve de reepjes yuzuschil, in een kleine pan en verhit dat al roerend. Zet het vuur lager als de saus heel heet wordt en verhit nog 5 minuten al roerend op heel laag vuur. Doe de kombu en daikon in een kom, schep een eetlepel saus op elk stukje daikon. Leg de reepjes yuzuschil erop.

## Tenslotte

Rettich wordt ook witte zomerrammenas genoemd en de Japanse variant heet daikon. Het is een langwerpige, witte wortel met een pittige smaak, iets scherper dan die van radijs. Deze groente is dan ook familie van de radijs en wordt meestal rauw gegeten. Rettich heeft een groeiduur van 6 tot 7 weken en wordt vooral voor de voorjaars- en zomerteelt gebruikt. Je kunt rettich gemakkelijk in de koelkast bewaren, zo ongeveer een week. Buiten de koeling ongeveer 4 dagen. Was en schil rettich voor gebruik en snijd hem in plakjes of reepjes. Eet als snack tussendoor. Het is een zeer oud gewas en werd al 4000 jaar voor Christus door de Oude Egyptenaren geteeld. De groente staat dan ook afgebeeld op veel Egyptische wandschilderingen en graven. Bovenstaand recept heet **Furofuki Daikon**. Voor een **Daikon sushi met zalm** verdeel je de 150 gr gekookte sushirijst in 8 porties. Dompel je vingers in het water/azijnmengsel om kleven te voorkomen, vorm elk portie in een ovale bal. Snijdt 150 gr wilde zalm in 8 dunne plakjes. strijk 1 kant van elk zalmplakje dun met wasabi en leg die, wasabi zijde naar beneden, bovenop elk rijstportie. Druk licht om te vast te maken. Sushi op een bordje leggen. Spoel stukje daikon af en schil deze. Rasp of snijd het in dunne lucifers. Strooi wat daikon over elke sushi en garneer met een plukje dille. Serveer met sojasaus. Voor **Rettichspaghetti met doperwtten-muntsaus** moeten 200 gr verse erwtjes 2 minuten worden geblancheerd in kokend water; bij diepvries is dat al gebeurd. Pureer de koude, ontdooide erwtjes met 30 gr geschaafde amandelen en 10 blaadjes munt, liefst met een blender: dan wordt hij mooi glad. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en laat gewoon koud. Draai met een spiraalsnijder 1 hele schoongewassen rettich tot spaghetti. Roer er 4 eetlepels neutrale olie, 1 theelepel appelstroop en wat zout tot een marinade en meng 3 minuten voor het serveren met de rettichsliertjes. Doe een bodem doperwtjessaus in diepe borden en garneer met 200 gr rivierkreeftjes of garnalen leg er een flinke krul rettich op. Decoreer het geheel nog met sliertjes in de lengte gesneden lente-ui, die je even in ijswater hebt gelegd zodat ze mooi gaan krullen. Serveer bestrooid met 10 fijngesneden blaadjes munt. Tot slot strooi je er nog zwarte sesamzaadjes of nigellazaad over. Geef er een frisse Silvaner Trocken bij, of een zeer goede Riesling.