

Chashu - japoński duszony boczek

Japończycy zaadaptowali słynną chińską wieprzowinę z grilla zwaną Char Siu (叉燒) jako chāshū (チャーシュー). W przeciwieństwie do chińskiej wersji, która wymaga pieczenia na dużym ogniu, przygotowujemy mięso, zwijając je w kłode, a następnie dusząc na małym ogniu w sosie doprawionym sosem sojowym, sake i cukrem.

W języku japońskim **Chashu** jest czasami nazywane „Nibuta” (煮豚), dosłownie oznacza duszoną / duszoną wieprzowinę, w przeciwieństwie do „Yakibuta” (焼豚), co oznacza wieprzowinę z grilla. Japończycy lubią Chasu jako dodatek do Ramen i innych makaronów, a także Chasu nad ryżem gotowanym na parze zwanym **Chashu Don**, jak misa ryżu.

Tradycyjnie chińskie **Char Siu** jest marynowane w sosie sojowym, miodzie, sosie hoisin, winie ryżowym, pięciu przyprawach w proszku i czerwonych barwnikach spożywczych, a następnie pieczone w zadaszonym piekarniku lub grillowane nad ogniem. .

Chinese Char Siu oferuje dobre kęsek z wyraźnym, dymnym grillowanym smakiem, a japońskie chashu jest doceniane za soczystą i delikatną teksturę.

SKŁADNIKI:

- 1,2 kg boczku
- 1 łyżka oleju roślinnego do podsmażenia

Zalewa

- 240 ml sosu sojowego
- 80 ml mirinu
- 80 ml sake
- 80 g cukru
- 240 ml wody
- 4 cm imbiru - umyty, nie obrany, pokrojony w plastry
- 2 ząbki czosnku - nie obrane, lekko zmiażdżone nożem
- 3 cebulki dymki - pokrojona na 4 cm kawałki

PRZYGOTOWANIE

Boczek umyć dokładnie w zimnej wodzie, osuszyć ręcznikiem papierowym, jeśli ma kości, trzeba je wyciąć, następnie zwinąć dokładnie tzw. "kłodę" (zdjęcia poniżej) . Związać sznurekiem (do grilla lub pieczeni musi być odporny na wysokie temperatury) dookoła w miarę regularnych odstępach, aby zachował swój kształt podczas gotowania (jest wiele filmów jak się wiąże wędliny - dobrze mieć kogoś do pomocy).

Wymieszać w misce: sos sojowy, mirin, sake, szklankę wody i cukier

Włączyć piekarnik, rozgrzać do 120°C

Na głębokiej patelni lub innym naczyniu (nadającym się do piekarnika) lub żeliwnym garnku - rozgrzać olej na dużym ogniu. Dodać boczek i smażyć ze wszystkich stron przez około 2 minuty z każdej strony lub do uzyskania równomiernego złotego koloru. Wlać wymieszaną zalewę, dodać imbir, czosnek i dymkę. Uzupełnić wodą, żeby boczek był zanurzony do połowy. Przykryć pokrywką wstawić do rozgrzanego piekarnika na 3 godziny, obracać boczek co pół godziny.

Po wyjęciu z piekarnika boczek wraz z zalewą przełożyć do dużej miski, ostudzić, przykryć i wstawić do lodówki na noc.

Następnego dnia usunąć tłuszcz z wierzchu sosu (nie wyrzucać). Przenieść boczek na deskę do krojenia, ewentualnie powycierać ręcznikiem papierowym. Pociąć i usunąć ostrożnie sznurek, pokroić na plastry ok. 5mm (patrz foto). Przed podaniem (z ramenem lub ryżem) podsmażyć plastry na nieprzywierającej patelni na złoty kolor.

Smakuje też świetnie na zimno do kanapek!

MÓJ TYP:

Zalewę po duszeniu można użyć, przecedzając wcześniej, jako marynatę do jaj ramen lub jako bazę (z zebrany tłuszczem) do sosów lub zup.

Wieprzowina Chashu może być mrożona w plasterkach lub w całości przez okres do 2 miesięcy.