



Beschrijving van de gerechten

Takoyaki



Takoyaki is een moderne, Japanse streetfood oorspronkelijk uit Osaka. Het is een poffertje maar dan boller, ronder en met een zijdezachte structuur van binnen. Traditioneel gevuld met een stukje octopus, wat rode gember en lente-ui. Afgewerkt met zoet, zuur, hartige saus en mayonaise, gestrooid met nori poeder en bonito flakes.

Okonomiyaki



Okonomiyaki is een Japanse hartige pannenkoek. Het wordt gemaakt door een dik deeg die uit bloem, water met visbouillon, ei en geraspte kool bestaat. Afgewerkt met zoet, zuur, hartige saus en mayonaise, gestrooid met nori poeder en bonito flakes.

Gyoza



Gyoza zijn Japanse dumplings oftewel kleine gevulde deegpakketjes, gemaakt van tarwemeel en gevuld met een sappige vlees- en-koolvulling.

Yakisoba



Yakisoba is een roerbakgerecht waarbij plakjes vlees of garnalen en gemengde groenten – vaak kool, taugé, wortel, paddenstoelen en lente-ui – samen met gekookte noedels in een speciale yakisobasaus worden gebakken.

Yakitori



Yakitori is een Japanse vorm van gespiesd kippenvlees. Tijdens de bereiding wordt het vlees gespiesd aan een kushi, een type braadspit gemaakt van staal, bamboe of soortgelijk materiaal. Daarna wordt de yakitori gegrild.

Karaage



Kara-age is de Japanse naam voor gefrituurde kip.

Donburi



Donburi is een Japans rijstgerecht geserveerd met gestoofd vis, vlees, groenten of andere ingrediënten. Donburi-maaltijden worden vaak geserveerd in grote rijstkommen die donburi noemen.

Okonomirolls



Een rol van gekookte rijst in vellen zeewier met verschillende andere ingrediënten als binnenste vulling. Je kan de vulling zelf kiezen.

