

## Lakken, Japanse versie

Het wordt meestal met een eend, een kip of een stuk spek gedaan. Maar onderzoek leert dat je eigenlijk zowat alle stukken voedsel kan lakken - als ze maar groot en stevig genoeg zijn om die behandeling met een intense, plakkerige saus te doorstaan. Door hem in te strijken en te bakken met lak krijgt zelfs de meest fletse filet van een batterijkip zoveel body dat hij wel een beter opgevoed maïsexemplaar lijkt. Niet alleen de saus geeft gelakt vlees iets extra. Ook het lakproces zelf voegt iets aan de smaak toe. Wat dat precies is, wordt beschreven door wetenschapper Harold McGee in zijn encyclopedie 'Over Eten en Koken'. Door iets bakken in lak wordt het gekarameliseerd, zegt McGee. 'Bij dat proces vallen de suikermoleculen uit elkaar en ontstaan honderden nieuwe stoffen.' Sommige van die stoffen hebben tongbrekende namen als diacetyl, ethylacetaat en acetyldehyde, maar allemaal dragen ze er toe bij dat de karamelisatie voedsel een complexere, rijkere smaak geeft.

Uit dat stukje wetenschap onthouden we dat we om te lakken best een saus maken waaraan iets suikerachtigs toegevoegd is: het kan dus met gewone suiker, maar ook met Luikse siroop, honing of een ingekookte combinatie van ketchup, azijn, suiker en tomatenpuree.

Na een stukje kip gelakt te hebben in soja met Luikse siroop en spek met soja, honing en oosterse kruiden, was het tijd voor wat ambitieuzer, Japans, werk: *unagi no kabayaki*! Het recept voor die gelakte paling kreeg ik van Luc Hoornaert, een invoerder van Japanse producten voor toprestaurants. De eerste regels maakten meteen duidelijk dat de Japanners de zaken iets anders aanpakken dan de gemiddelde Westerling. 'Koop een levende paling. Leg hem met de rug naar je toe op een houten plank en sla een nagel door de kaak zodat hij vastzit.' De paling wordt daarna langs de rug half ingesneden, zodat de ruggegraat er uit kan. Die gaat, samen met de palingkop, even in een hete oven en wordt dan met Japanse rijstwijn, sake, sojasaus en bruine suiker een paar uur ingekookt en gefilterd tot een dikke siroop. In die lak laten de Japanners de palingfilets (die eerst gegrild zijn) dan karameliseren.

De paling doden en fileren was veruit de lastigste job (ik bespaar u de details) van de *unagi no kabayaki*. Maar zodra ik mijn verhakkelde filets uit die krachtige, rijke saus gevist had, wist ik het: er is meer in het leven dan paling in 't groen.

Jan Scheidtweiler