

Rafute

Det här är en av de mest representativa okinawanska maträtterna med fläskkött. För att ge en mer förfinad smak används vit Miso i det här receptet.

Ingredienser (4 personer)

- 600 g sidfläsk (en hel bit)
- 3 dl Awamori (en sorts risbrännvin från Okinawa, kan ersättas med annan sorts brännvin)
- 3 dl Katsuo-buljong (en sorts fiskbuljong, kan ersättas med vanlig fiskbuljong)
- 210 g vit Miso (kan ersättas med vanlig ljus Miso)
- 1 msk jordnötter
- 1 msk vita sesamfrön
- 4 matskedar Sanonto-socker (kan ersättas med farinsocker)
- En näve haricots verts
- En nypa salt

Tillagning

1. Lägg sidfläsket i en kastrull med kokande vatten, som nått och jämt täcker köttet. Låt koka i 20 minuter tills köttet är genomkokat. Låt svalna och skär sedan upp det i 4 cm tjocka bitar.

2. Lägg i köttet (från punkt 1) i en kastrull, och häll över Awamori, Katsuo-buljongen, en nypa salt, och 60 g vit Miso, och sätt det på halvhög värme. När det har kokat upp, sänk till svag värme och låt sjuda i en och en halv till två timmar, tills köttet är mjukt.

Tänk på: Spritsorten Awamori går normalt inte att få tag på i Sverige. Det går dock att använda annat brännvin, såsom vodka. Däremot går det inte att använda svagare alkohol, såsom Sake eller vin.

3. Ta ut köttet och lägg det i en form, och täck med plastfolie. Låt kokspadet svalna och ställ in i kylskåp. Ta bort fettet när det har stelnat.

4. Mixa jordnötter och vita sesamfrön i en matberedare, blanda ihop med resten av den vita Mison (150 g).

5. Lägg tillbaka köttet i kokspadet (från punkt 3), sätt spisen på halvhög värme, och värm upp. Tillsätt strösocker och blandningen från punkt 4, låt det blandas och sjud på svag värme i 10 minuter.

6. Lägg upp på serveringsfat, och dekorera med gröna bönor, som har kokats i varmt vatten med salt och skurits i munsbitar.

