

Shi-Ku-Bi

Tapioka är en sorts stärkelse som utvinns ur kassavarot. Tapiokapärlor har använts i okinawansk matlagning sedan länge. Detta recept beskriver tillagningen av traditionell Shi-Ku-Bi, som är tapioka med Kuromitsu (sirap gjord på rårorsocker).

Ingredienser (10 personer)

- 2 dl tapiokapärlor (finns i välsorterade asiatiska matbutiker)
- Kuromitsu (sirap gjord på rårorsocker)
 - 500 gram Kokuto-socker (kan ersättas med mörkt muscovadosocker)
 - 2,5 dl Awamori (en sorts risbrännvin från Okinawa, kan ersättas med annan sorts brännvin)
 - 7,5 dl vatten
- Smaksättning, exempelvis saft från färskrivna ingefära (några droppar per portion)

Tillagning

A) Att koka tapioka

1. Fyll en djup gryta med 8 liter vatten, och koka upp.
2. När vattnet har kokat upp, häll i 2 dl tapiokapärlor.
Tänk på: Det är väldigt viktigt att koka tapiokapärlor i rikligt med vatten eftersom de annars kan lösas upp.
3. Låt koka i 45 minuter. När tapiokapärlor har blivit halvt genomskinliga ska vattnet bytas ut om det har blivit grumligt.
4. Fortsätt att koka i cirka 30 minuter. Lyft sedan över tapiokapärlor till blötläggning i kallt vatten, då de bör bli helt genomskinliga.



B) Kuromitsu (sirap gjord på rårorsocker)

1. Häll i socker, vatten och Awamori i en kastrull, sätt på halvhög värme och låt koka upp.
2. Efter att ha kokat en stund bildas det skum på ytan. Var noggrann med att ta bort detta.
3. Låt koka ihop på svag värme i cirka 1 timme. Sirapen är klar när den har fått en tjockare konsistens.



Uppläggning av Shi-Ku-Bi

1. Mät upp två matskedar tapioka i en portionsskål (gärna av glas).
2. Häll över en matsked Kuromitsu och en matsked vatten.
3. Avsluta sedan med att tillsätta någon ytterligare smaksättning om så önskas. I det kalla svenska klimatet kan man exempelvis droppa några droppar av saften från färskrivna ingefära.

Tips: Kuromitsu som har kokats ihop går att spara under några veckor i kylskåp. När den ska användas späder man vid behov ut sirapen med motsvarande mängd vatten. Tapioka däremot går inte att spara utan ska användas samma dag som den har kokats.

