



## Koji-Kin voor sake

Door gebruik te maken van deze sporenelementen is het mogelijk het aanwezige zetmeel in de rijst om te zetten naar suikers, net zoals dat gebeurt tijdens het brouwen van bier. De rijst krijgt bijgevolg de benaming RIJSTMOUT (het Japanse KOMO-KOJI). Dit zakje bevat 10g van deze sporen (Koji-Kin). Deze sporen maken van de rijst een enzyme-rijke rijstmout en je verkrijgt bijgevolg een complex en speciaal aroma dat te vergelijken is met de schimmel die bij de kaasbereiding wordt gebruikt. Het maken van deze drank gebeurt in 2 stappen: je maakt eerst je rijstmout en vervolgens wordt andere gestoomkookte rijst toegevoegd om de Sake te maken. Zorg ervoor dat alle gebruikte materialen goed gereinigd zijn.

### Stap 1: Maken van de rijstmout

Nodig: 400 g rijst (kleine korrel) en ½ theelepel van deze Koji- Kin.

Benodigde materialen: een zeef, een stoomkoker of materiaal om dit te doen, een katoenen doek om het condensatievocht op te vangen.

1. Was de 400 g rijst tot het water helder blijft en laat de rijst vervolgens gedurende anderhalf uur weken in water.
2. Laat de rijst vervolgens gedurende minimum 20 minuten uitlekken. De rijst stoomkoken. Gestoomkookte rijst is lichtjes doorzichtig en niet wit, kleeft lichtjes (is makkelijk uiteen te halen) en voelt rubberig aan tussen de tanden. Zorg ervoor dat de rijst niet in aanraking kan komen met het water. Leg hiervoor de katoenen doek over de rijst zodat het gecondenseerde water niet meer op de rijst kan druppen.
3. Laat afkoelen tot 30°C. Zet de rijst in een geëmailleerde of inox recipiënt en voeg de ½ theelepel Koji-Kin toe. Roer goed dooreen. Het roeren kan eventueel worden vergemakkelijkt door toevoeging van een theelepel voltarwebloem. Dek af met een vochtige kaasdoek of een vochtige katoenen doek. Het zakje Koji-Kin blijft vrij van infectie ondanks eventueel veelvuldig openen. Houd de rijst gedurende 40 uren op een temperatuur van 30°C. Deze temperatuur kan je eventueel hand- haven door gebruik te maken van een warmhoudplaat of een elektrische kookpan welke nog het best geïsoleerd is ook. Zorg er wel voor dat de temperatuur niet boven deze 30°C komt! Hogere temperaturen kunnen er voor zorgen dat de groei van de KOJI stopt. Een warme en donkere plaats is dus nodig. Roer om de 10 uren alles nog eens goed dooreen teneinde alle sporen gelijk te verdelen. De rijst zal wit beginnen te worden na een 15-tal uren en er zal tevens een sterke kaasachtige geur kunnen worden waargenomen. Deze rijst is nu klaar om het zetmeel van andere gestoomkookte rijst om te zetten naar suikers.

### Hoe weet je nu of je een goede rijstmout hebt gemaakt?

Rijstmout is steeds wit tot lichtjes bruin gekleurd. De geur is deze van een sterk geurende kaas (geen schimmelgeur), het is misschien niet de meest aangename geur, doch stinken doet het normaal niet.

Je zal zien dat er, na verloop van tijd, kleine draadjes groeien vanuit de rijst. Indien deze draadjes niet wit van kleur zijn wil dit zeggen dat je andere sporen opgekweekt hebt dan de KOJI en kan je deze rijstmout niet gebruiken. Voor het toevoegen van de KOJI-KIN-sporen gebruik je het best een zeeffe teneinde ze gelijk te verdelen over de rijst, steeds alles nog eens goed doorroeren. Moutrijst kan in de vriezer worden bewaard voor later gebruik.

**Stap 2: Toevoegen van andere gestoomkookte rijst**

Nodig: 1500 g rijst (kleine korrel), 400 g rijstmout, 5 g citroenzuur, 4 liter water (chloorvrij), 5 g champagnegist.

Materialen: een zeef, een recipiënt met deksel met een inhoud van 10 liter (email, inox of glas)

1. Was de rijst tot het water helder blijft en laat de rijst vervolgens gedurende anderhalf uur weken in water.
2. De rijst stoomkoken.
3. Laat afkoelen tot 30°C.
4. Los het citroenzuur in het recipiënt op met 4 liter water. Dit citroenzuur zal mogelijke infectie vermijden en zal tevens een lichtzurige smaak aan uw sake geven.
5. Voeg hier de rijstmout aan toe en roer goed dooreen.
6. Voeg dan de afgekoelde, net gestoomkookte rijst toe en roer goed dooreen.
7. Voeg de gist toe en dek af met het deksel. Hou het geheel op kamertemperatuur. De rijst zal veel van het water opslorpen, na 2 dagen breekt de rijst af tot één gistende witte brij. Bij vergisting op lagere temperatuur zal uw sake beter smaken. De beste temperatuur is rond de 18°C.
8. Roer minstens 1 maal per dag goed door. Na 2 à 3 dagen zul je een aangenaam ruikende sakegeur waarnemen.
9. Na een tweetal weken is de gisting ten einde. Giet alles door een zeef of door enig ander soort filter. De filtering kan tot 24 uur duren. De sake drink je het best gekoeld, heeft een alcoholgehalte van 14 tot 18vol.% alc. en kan gemakkelijk worden geserveerd als begeleiding bij vis en kaas. Wil je een iets zoeter karakter geven aan je sake dan kan je aan het einde van de vergisting nog wat gestoomkookte rijst toevoegen (best een combinatie van gewone rijst en rijstmout). Hierdoor start de gisting terug en zal er aldus ook meer alcohol gevormd worden. Uiteindelijk zal de gisting stoppen en kan het alcoholgehalte zelfs tot 19alc. vol.% zijn opgelopen. Natuurlijk kan je de smaak aanpassen door gebruik te maken van suiker (zoeter) of citroenzuur (droger). De vorm van sake die je nu hebt gemaakt noemt men 'doburoku' en is een wittroebele drank. Om de drank langer te kunnen bewaren kan je ze pasteuriseren (5 minuten op 55°C).