

Klassieke Japanse sushi, met andere smaken en subtiele sauzen

In Zeist opende Sushi San, met 110 gerechten op de kaart. 'All you can eat' is hier 'all you can dine', zegt chef-kok Nam Yue (30).



FOTO (L) MEL BOAS

Hoe onderscheidt jouw sushi zich?

"Ik maak traditionele Japanse sushi met experimentele invloeden. Wij willen ver weg blijven van de associatie die sommige mensen hebben met 'all you can eat', een vreeschuur met simpele gerechten. Daarom besteed ik veel aandacht aan de opmaak, en combineer ik de sushi met subtiele sauzen. Het is gebruikelijk de sashimi te dippen in sojasaus en wasabi, maar ik vind dat die smaken bij bijvoorbeeld rauwe zalm veel te overheersend zijn. Daarom maak ik een saus van yuzu, een Aziatische citrusvrucht, en lime. Deze frisse smaken brengen de subtiele vismaken extra omhoog. Ik serveer de zalm niet in plakken, maar snijd hem net iets anders dan op traditionele wijze, zodat ik er roosjes van kan vouwen en ze kan presenteren in een bedje van yuzu-lime."

Op welk gerecht ben je erg trots?

"De Sushi San Rol, mijn moderne variant van de klassieke futo maki. Futo maki is een sushirol met zo ongeveer alle ingrediënten erin die je je kunt voorstellen in de Japanse keuken: rijst, garnaal, zalm, krab, tonijn, ei, avocado, komkommer – alles. Ik vond dat te veel door elkaar, en heb besloten het gerecht in lagen op te bouwen. Binnen in de rol zitten rijst, tonijn, zalm en verse kruiden, de buitenkant is van zeewier die ik heel licht

heb gefrituurd, waardoor hij lekker knapperig wordt. Boven op de rol komt krab met een frisse mayonaisedressing, en daar weer bovenop lotuswortel voor een licht umami-tintje en een spectaculaire presentatie. De binnenkant is warm en zacht, de buitenkant fris en knapperig."

Van wie heb je leren koken?

"Toen ik jong was aten we thuis altijd heel goed. Mijn vader was ook kok. Hij runde in China een klein ontbijtrestaurant dat was gespecialiseerd in verse noodles en gebakken rijst met gefermenteerde groente. Eenvoudig eten, maar erg geliefd. Na school was ik vaak daar in de keuken te vinden, waar ik eenvoudige klusjes mocht doen.

Ik was zestien jaar toen ik in 2008 in Nederland kwam wonen, vrij snel al kreeg ik mijn eerste baan bij het Japanse restaurant Ginza in Noordwijk. In die tijd was de heer Zhong de chef-kok en hij heeft mij de eerste jaren de liefde voor sushi en de Japanse keuken bijgebracht. Zowel mijn vader als meneer Zhong leerde mij dat je altijd je gerechten moet blijven verbeteren."

Wat kost het?

31,50 euro voor 'all you can dine'.

Catrien Spijkerman

