



Att Wasabi är en mycket uppskattad kulinarisk ingrediens vet vi alla men att "äka" Wasabi bara används av elitrestauranger och sushibarer i Japan är det inte många som vet. Det flesta av oss köper Wasabi på tub som består av Kinesisk senap, pepparrot, olja och lite livsmedelsfärgämnen. Detta beror på att färska Wasabi är ganska dyrt, ett kg kostar ca 3.500 kronor + moms.

Vad är Wasabi?

Wasabi eller *Wasabia japonica*, även känd som japansk (grön-) pepparrot, är en art i familjen korsblommiga växter och inte rädsväxter som många tror. Den har odlats i Japan i över tusen år där den växer naturligt utmed vattendrag. På grund av den stora efterfrågan på wasabi i Japan kombinerat med den dåliga tillgången på lämpliga vattendrag pågår även viss odling på Nya Zeeland, i Kina, Taiwan, Canada och delstaten Oregon i USA. Det finns olika sorters Wasabi. Den populäraste sorten heter Daruma. Sorten Mazuma förekommer också även om den har mindre tilltalande utseende. men den sägs ha mer värme än Daruma.

Hur gör man med färsk Wasabi?

För bästa resultat anses det inte vara lämpligt att använda massproducerade "oroshi" (rivjärn speciellt gjorda för wasabi) till att riva wasabin. Det bästa redskapet för att riva wasabi sägs vara torkat hajskepp för gourmander. Smaken är glödande stark från början men svalnar snabbt av. Putsa rötterna med en hård borste. Skär strax under lövade toppen för att inspektera utsatta köttet så att det är en enhetlig grön färg. För roten i cirkelrörelse mot rivjärnsytan.

Wasabins karaktäristiska smak kommer av de isotiocyanater den innehåller. Vetenskapliga studier har visat att dessa isothiocyanater har en hämmande effekt på tillväxten av mikrober, vilket delvis kan förklara varför wasabi traditionellt ätits tillsammans med färsk fisk, vilken snabbt kan bli dålig. Tillsatsen av wasabi kan dock inte kompensera användandet av dålig fisk.

Jag fann ett intressant klipp från "The Cook and the Chef" från Australien, www.coppersfolly.co.nz
Nina