

KUZU BLANC

Le **Kuzu** est un liant fabriqué à partir de l'amidon de la plante Kuzu. Il s'agit d'une plante grimpante fibreuse avec de très grandes racines d'environ un à deux mètres de long ce qui en fait l'une des plantes avec les plus grandes racines au monde. Cet agent de liaison est particulièrement efficace et n'affecte pas la saveur du plat. Il est végétalien et sans gluten.



RÉCOLTE

La récolte de Kuzu est une tâche intense. L'excavation des racines a lieu entre décembre et avril et se fait à la pelle par des creuseurs appelés "horiko".

Ceux-ci n'ont le droit de déterrer que les racines de plantes âgées d'au moins 20 ans pour respecter les règles de la nature. Les racines plus jeunes sont conservées pour les années suivantes.

Le kuzu pousse exclusivement à l'état sauvage dans la région montagneuse de **Kagoshima** au sud du Japon



PRÉPARATION

Après la récolte, le Kuzu est rincé selon la méthode traditionnelle. Chaque racine est coupée en morceaux à la main, écrasée en fibres, trempée et rincée.

La pâte épaisse et brune qui se développe est lavée plusieurs fois et filtrée dans de l'eau de source froide jusqu'à ce qu'il ne reste que de l'amidon blanc pur.

Ensuite, cet amidon est séché, haché en petits morceaux et emballé.

Le kuzu fonctionne très bien pour :

- Épaissir des ragoûts
- Lier les soupes et les sauces
- Lier les desserts
- Remplacer les oeufs

Le Kuzu gris est une variété de Kuzu ni lavée ni filtrée. Le kuzu blanc est plus fort en terme de pouvoir liant et a un goût plus neutre.

Disponible en 750 g et 5 kg



KUZU

Kuzu is een bindmiddel gemaakt van het zetmeel van de Kuzu plant. Het is een vezelachtige klimplant met zeer grote wortels van ongeveer één tot twee meter lang. Daarmee is het een van de planten met de langste wortels ter wereld. Dit bindmiddel is bijzonder effectief en beïnvloedt de smaak van het gerecht niet. Het is vegan en glutenvrij.



OOGST

Het oogsten van Kuzu is een intensieve taak. Het uitgraven van de wortels vindt plaats tussen december en april en wordt gedaan met behulp van scheppen door graafmachines die "horiko" worden genoemd.

Om de regels van de natuur te respecteren, mogen ze alleen de wortels van planten uitgraven die minimaal 20 jaar oud zijn. De jongere wortels worden bewaard voor de volgende jaren.

Kuzu groeit uitsluitend in het wild in de bergachtige regio Kagoshima in het zuiden van Japan.



VOORBEREIDING

Na de oogst wordt de Kuzu op traditionele wijze gespoeld. Elke wortel wordt met de hand in stukken gesneden, tot vezels vermalen, geweekt en gespoeld.

De dikke, bruine pasta die ontstaat, wordt meerdere malen gewassen en gefilterd door koud bronwater, totdat alleen zuiver wit zetmeel overblijft.

Vervolgens wordt dit zetmeel gedroogd, in kleine stukjes gesneden en verpakt.

Kuzu werkt zeer goed voor:

- Stoofschotels te verdikken
- Soepen en sauzen binden
- Het binden van de desserts
- Vervangen van eieren



Grijze Kuzu is een variëteit die niet gewassen of gefilterd wordt. Witte kuzu heeft een sterkere bindkracht en een neutralere smaak.

Verkrijgbaar in 750g en 5kg