

Smagslågen - en podcast om fermentering: Koji og miso

Forfattere: Johanne Hvelplund, Martin Petersen, Eva Rymann

Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:

Koji og miso kan tilføre masser af umami til din mad. Hør fermenteringseksperterne Johanne Hvelplund og Martin Petersen forklare processerne, og prøv selv en miso-selleri-shawarma eller kojimarinerede grøntsager.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

- Johanne Hvelplund, udviklingskonsulent fra Hotel- og Restaurantskolen, vil tage dig igennem forskellige fermenteringer. Hun vil med sin viden om gastrofysik og mikrobiologi fortælle om forskellige fermenteringer suppleret af andre entusiaster og eksperter på området.

Dagens afsnit af podcasten handler om [koji og miso](#). [Koji](#) er et japansk vidunderprodukt. Det benyttes nemlig både til at lave [miso](#), soja, sake og mange flere japanske fermenteringer. Det består af skimmel, som gror på ris eller perlebyg. Dermed aktiveres en masse enzymer, som kan bruges til videre fermentering. Hvis du vil vide mere kan du i artiklen her, læse mere om [den magiske koji](#).

Koji benyttes i miso, som er en fermenteret bælgfrugtpasta. Miso er et meget umamirigt og smagskomplekst produkt, som kan bidrage med meget velsmag i det grønne køkken.

Lyt med for at høre Johanne Hvelplund og Martin Petersen gennemgå processerne både praktisk og teoretisk.

[Listen to "#6 Smagslågen - Koji og miso" on Spreaker.](#)

2 Vil du vide mere:

Hvis du har lyst til at prøve at lave koji eller miso selv, kan du finde opskrifter og guides [her](#).

Ønsker du i stedet straks at kaste dig over opskrifter hvor miso og koji indgår, kan du f.eks. prøve [Johannes misomarinerede selleri-shawarma](#) eller [Klavs Styrbæks grove grøntsager i koji](#).