Sauzen / Georgië

Adjika

Een rauwe, levendige pasta uit de Kaukasus, gebouwd op verse hete pepers, knoflook en blauwe fenegriek – agressief aromatisch, diep groen gekruid en in staat om alles wat het aanraakt te transformeren met zijn kruidige, funky hitte.

Tijd 145 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 40 delen verse hete rode pepers (serrano of cayennepeper, zonder steel, zonder zaadjes)
- ☐ 15 delen knoflookteentjes (gepeld)
- ☐ 5 delen Blauwe fenegriek (utskho suneli)
- ☐ 10 delen verse koriander (bladeren en zachte stengels)
- ☐ 4 delen grof zout (voor maceratie en kruiden)
- ☐ 5 delen Witte wijnazijn

Zo maak je het.

01 Halveer de paprika's en verwijder de zaden en de zaadlijsten. Draag altijd handschoenen. Meng met de helft van het zout en spreid het uit op een schone theedoek of keukenpapier. Laat het 1 à 2 uur onafgedekt liggen om overtollig vocht eruit te trekken. Deze zout- en dehydratatiestap concentreert de pepersmaak en verwijdert het watergehalte dat de adjika anders te dun en waterig zou maken. De paprika's zullen zichtbaar krimpen en licht doorschijnend worden.

02 Traditionele adjika wordt gemaakt in een stenen vijzel; een keukenmachine is acceptabel, maar produceert een iets minder levendige pasta. Pureer of pulseer de knoflook en het resterende zout tot er een ruwe pasta ontstaat. Voeg de gemacereerde paprika's toe en stamp/verwerk totdat de paprika's uiteenvallen in een ruwe pasta. Voeg de blauwe fenegriek, koriander en azijn toe. Ga door met stampen of verwerken totdat er een grove, vezelige pasta ontstaat – niet helemaal glad, met nog wat textuur van de peperschillen en kruidenstengels. Smaak: het moet fel heet, zout, kruidig en licht zuur zijn.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / adjika