Dranken / Mexico

Agua Fresca de Tamarindo

Een Mexicaanse agua fresca gemaakt van tamarindepeulen, gekookt tot hun zure, dadelachtige pulp oplost in donker, aards water, vervolgens gezeefd en gezoet tot een perfecte balans tussen zuur en zoet, opgefleurd met een snufje zout waardoor elke koude slok smaakt als de kern van een tamarindesnoepje.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Tamarindepastablok (geen concentraat) of verse tamarindepeulen
- ☐ 500 g water (voor het laten sudderen van de tamarinde)
- ☐ 1000 g koud water (om te verdunnen tot drinksterkte)
- ☐ 100 g suiker of eenvoudige siroop
- ☐ 2 g Fijn zeezout (een snufje)
- ☐ 30 g Vers limoensap (optioneel, om aan te scherpen)

Zo maak je het.

01 Breek het tamarindepastablok in stukjes of verwijder de schil van de verse peulen en trek de zaden eruit. Doe de tamarinde in een middelgrote pan met het kokende water. Breng op middelhoog vuur aan de kook, zet het vuur laag en laat het 10–15 minuten koken. Pureer het vruchtvlees tegen de zijkanten van de pan met een houten lepel of een aardappelstamper terwijl het zacht wordt. Het vruchtvlees lost op in het water, waardoor het diep mahoniebruin wordt. De zaden, vezels en eventuele stukjes schaal blijven gescheiden. De geur is intens zuur, fruitig en licht zoet: het karakteristieke tamarinde-aroma dat wordt gebruikt in keukens in Azië, Afrika en Latijns-Amerika.

02 Giet de tamarindevloeistof door een fijnmazige zeef die boven een grote kom of kan is geplaatst en druk met de achterkant van een lepel stevig op de vaste stoffen om elke laatste druppel vruchtvlees eruit te halen. Gooi de zaden, vezels en eventuele resterende schaalstukken weg. De uitgelekte vloeistof zal dik, erg donker en intens zuur zijn – dit is je tamarindeconcentraat. Het kan van tevoren worden gemaakt en in dit stadium maximaal een week in de koelkast worden bewaard voordat het wordt verdund en gezoet.

03 Voeg het koude water toe aan het gezeefde tamarindeconcentraat en roer om te combineren. Voeg de suiker (of eenvoudige siroop om sneller op te lossen) en een snufje zout toe. Het zout is niet bedoeld om op smaak te brengen in de traditionele zin, maar werkt als smaakversterker, waardoor de zoetzure, aardse smaak van de tamarinde levendiger en completer wordt. Voeg het limoensap toe als je het gebruikt voor extra helderheid. Proef en pas aan: meer suiker als het te zuur is, meer tamarindeconcentraat als het te zoet is, meer zout als het te zuur smaakt. Serveer ijskoud op een vol glas ijs, en roer voor elke schenkbeurt terwijl het tamarindebezinksel snel bezinkt.

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 / agua-fresca-tamarindo