Sauzen / Verenigde Staten

Buffel Hete Saus

De originele Anchor Bar gedeconstrueerd: Frank's RedHot en koude boter, samen op een zacht vuur gemonteerd tot een glanzende, cayenne-oranje emulsie die de vleugels omhult met gelijke delen prikkeling, rijkdom en azijnzweem.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 0,5 kopje Frank's RedHot Original Cayennepepersaus
- ☐ 4 eetlepels ongezouten boter, koud, in blokjes van 1/2 inch gesneden
- ☐ 0,5 theelepel knoflookpoeder
- ☐ 0,25 theelepel koosjer zout
- ☐ 0,5 theelepel Witte wijnazijn
- ☐ 0,5 theelepel Worcestershiresaus

Zo maak je het.

01 Combineer de Frank's RedHot, knoflookpoeder, zout, witte wijnazijn en Worcestershire-saus in een kleine pan. Zet op middelhoog vuur en verwarm zachtjes, roer één of twee keer, tot de saus net stoomt (ongeveer 3-4 minuten). Je kookt het niet, maar verwarmt het alleen tot de precieze temperatuur waarbij de boter soepel zal emulgeren. De doeltemperatuur is 54–60°C: heet genoeg om koude boter snel te laten smelten, maar niet zo heet dat het botervet wordt verdreven voordat het kan emulgeren. Een keukenthermometer is hier handig, maar je kunt het beoordelen aan de hand van de stoom: zachte sliertjes die uit het oppervlak omhoog komen, geen belletjes. Laat het niet koken; koken verdrijft de vluchtige zuren die Frank's zijn karakteristieke scherpe smaak geven.

02 Haal de pan van het vuur; de restwarmte van de pan is alles wat je nodig hebt. Werk snel met een garde en voeg de koude boterblokjes één of twee tegelijk toe, terwijl u constant en krachtig in kleine, strakke cirkels zwaait. Elk blokje moet smelten en verwerkt zijn voordat het volgende erin gaat. De techniek heet 'monteren met boter' (monter au beurre): de koude stukjes boter behouden voldoende vetkristalstructuur om een stabiele emulsie te creëren met de hete saus op waterbasis. Terwijl je elk blokje toevoegt, verandert de saus: hij gaat van dun en waterig naar zijdeachtig en bedekt, en de kleur wordt dieper van helder oranjerood naar een rijke, glanzende terracotta. Als de saus er op enig moment vettig uitziet of als de boter zich in oranje plassen verzamelt in plaats van te integreren, is de saus te heet. Voeg nog een koud boterblokje toe en klop het vuur uit tot alles weer samenkomt. De afgewerkte saus moet glad en glanzend zijn en volledig met een lepel bedekt 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 / buffalo-sauce