Hoofdgerechten / Vietnam

Cá Kho Tộ (gekarameliseerde gestoofde vis)

Mekong Delta's in kleipot gestoofde meerval - vissteaks gestoofd in een diep gereduceerde karamel van kokoswater, vissaus en suiker tot de saus glanzend en amberkleurig wordt, de vis doordrenkt met een complexe bitterzoete smaak.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Meervalsteaks, met been, 3 cm dik (cá tra of swai)
- ☐ 200 g Jong groen kokoswater (nước dừa tươi)
- ☐ 40 g Sjalotten, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 8 g Bird's eye chilipepers, in de lengte gehalveerd
- ☐ 15 g lente-uigroenten, in stukjes van 3 cm gesneden
- ☐ 40 g witte suiker (voor droge karamel)
- ☐ 40 g Vissaus
- ☐ 15 g teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 3 g Vers gemalen zwarte peper
- ☐ 15 g Neutrale olie

Zo maak je het.

01 Voeg in een aarden pot (of pan met dikke bodem) de suiker in een gelijkmatige laag op middelhoog vuur toe. Niet roeren. Let goed op: suiker karameliseert ongelijkmatig en kan binnen enkele seconden van perfect naar verbrand gaan. Terwijl de randen beginnen te smelten en amberkleurig worden, kantelt u de pot voorzichtig om een gelijkmatig smelten te bevorderen. Zodra ongeveer tweederde van de suiker is gesmolten en diep amberbruin is geworden, kun je heel voorzichtig roeren. Ga door totdat de hele massa een donkere mahoniekleur heeft, net begint te roken aan de randen, en diep bitterzoet ruikt met een spoor van rokerige bitterheid. Deze donkerder dan gebruikelijke karamel is opzettelijk; de lichte bitterheid die het met zich meebrengt, geeft cá kho t ộ zijn kenmerkende complexiteit wanneer het wordt afgewogen tegen de vissaus en het kokoswater. Giet onmiddellijk en voorzichtig het kokoswater erbij (het zal hevig sissen) en roer om te combineren.

02 Zodra de karamel en het kokoswater zijn gecombineerd tot een gladde, donkere vloeistof, voeg je de vissaus, de gesneden sjalotjes, de knoflook, de gehalveerde chilipepers en de gemalen zwarte peper toe. Roer voorzichtig en breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat de aromaten 3 à 4 minuten in het stoofvocht koken; de sjalotjes moeten zacht beginnen te worden en de knoflook moet glazig worden. De stoofvloeistof moet in dit stadium intens zout, bitterzoet en funky smaken door de vissaus, met een pittige ondertoon van de chili en peper. Het ziet er agressief gekruid uit – dat klopt, want de vis zal het tijdens het smoren verdunnen.

03 Leg de meervalsteaks voorzichtig in een enkele laag in de stoofvloeistof. De vloeistof moet ongeveer halverwege de zijkanten van de vis komen. Breng op middelhoog vuur aan de kook en zet het dan middelhoog. Roer de vis niet; meervalsteaks breken gemakkelijk uit elkaar en de intacte vorm is zowel esthetisch als structureel belangrijk. Gebruik in plaats daarvan een lepel om de bovenkant van de vis om de paar minuten te bedruipen met de stoofvloeistof. Kook gedurende 15-20 minuten, waarbij u de pan af en toe kantelt om de saus opnieuw te verdelen. Naarmate de vloeistof minder wordt, wordt deze verder dikker en donkerder, waardoor de bodem van de vis begint te glaceren. De vis is gaar als hij net gaar is en de saus ongeveer de helft is ingekookt en de vis bedekt is met een dikke, glanzende lak.

04 Strooi het groen van de lente-ui over de afgewerkte vis terwijl deze nog in de pot zit, vlak voor het serveren. In de Vietnamese traditie wordt cá kho tộ geserveerd in de aarden pot waarin het is gekookt, op een kleine onderzetter aan tafel geplaatst, zodat de saus heel zachtjes blijft sudderen door de restwarmte van de klei. Elke gast lepelt de vis en de saus royaal over hun kom met gewone gestoomde rijst. De juiste manier om het te eten is door eerst de saus op een lepel te scheppen (deze heeft een intense smaak en moet worden gebruikt om de rijst op smaak te brengen) en vervolgens de vis in stukjes te eten, waarbij je ze allemaal in de verzamelde saus op je rijst doopt. De bitterzoete, zoute vissauscomplexiteit van de gereduceerde karamel is het hele punt van het gerecht.

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 / ca-kho-to