Sauzen / Marokko

Chermoula

Noord-Afrikaanse natte rub en marinade voor alle doeleinden: koriander en peterselie fijngestampt met komijn, paprika en knoflook, losgemaakt met geconserveerde citroen- en olijfolie tot een levendige pasta die zowel vis, kip als groenten parfumeert.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 50 delen Verse koriander, bladeren en zachte stengels
- ☐ 50 delen Platte peterselie, blaadjes en zachte stengels
- ☐ 20 delen Knoflookteentjes
- ☐ 5 delen Gemalen komijn
- ☐ 8 delen Zoete paprika
- ☐ 2 delen Cayennepeper
- ☐ 45 delen Vers citroensap
- ☐ 5 delen Citroenschil (van onbespoten citroen)
- ☐ 80 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 4 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Doe de knoflookteentjes met het zout in een vijzel. Pureer met een cirkelvormige en neerwaartse beweging totdat de knoflook volledig uiteenvalt in een kleverige, gladde pasta; het zout werkt als een schuurmiddel, trekt het vocht uit de knoflook naar buiten en versnelt het proces. Dit zou ongeveer 90 seconden aanhoudende inspanning vergen. De pasta moet de zwakke doorschijnendheid van geplette rauwe knoflook vertonen, zonder zichtbare vezelige strengen.

02 Voeg de koriander en de peterselie toe aan de knoflookpasta in de vijzel en stamp ze samen; de kruiden laten snel hun olie vrij en het mengsel wordt vrijwel onmiddellijk heldergroen. Voeg de gemalen komijn, paprikapoeder, cayennepeper en citroenschil toe. Ga door met het beuken en bewerken van de stamper, afwisselend met plettende en roerende bewegingen. Het doel is een grove, geurige pasta: geen gladde puree, maar ook geen grove haksel – iets met zichtbare kruidentextuur en volledig geïntegreerde kruiden. Als de mortel te klein is, breng hem dan over naar een keukenmachine en pulseer kort, waarbij u oplet dat u hem niet te veel verwerkt.

03 Voeg het citroensap en de olijfolie toe aan de kruiden- en specerijenpasta. Vouw en roer samen - het zuur en het vet zullen de pasta losmaken tot een smeerbare, pittige consistentie. Voeg de olie stapsgewijs toe, roer na elke toevoeging, totdat je de gewenste textuur hebt bereikt: dikker bij gebruik als marinade of rub, losser als je over gekookte vis lepelt. Proef en pas aan: meer zout als het flauw smaakt, meer citroen als het helderheid nodig heeft, meer cayennepeper als het warmte nodig heeft. Chermoula werkt onmiddellijk: gebruik het binnen een uur voor de helderste kleur en meest frisse smaak.

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 / chermoula