Bijgerechten / El Salvador

Curtido

Het antwoord van El Salvador op zuurkool: licht gefermenteerde groene kool met wortel en oregano, helder van azijn, met net genoeg scherpte en knapperigheid om de rijkdom van een pupusa te doorbreken en elke hap frisser te laten smaken dan de vorige.

Tijd 1440 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 kopjes (verpakt) Groene kool, klokhuis en fijn versnipperd
- ☐ 1 grote wortel, geschild en in julienne gesneden of geraspt
- ☐ 0,5 middelgrote ui Witte ui, in dunne halve maantjes gesneden
- ☐ 0,5 kop witte azijn (of appelciderazijn)
- ☐ 0,5 kopje kokend water
- ☐ 1,5 theelepel Fijn zeezout
- ☐ 1 theelepel gedroogde Mexicaanse oregano
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken of gedroogde chili de árbol, verkruimeld

Zo maak je het.

01 Doe de geraspte kool in een grote kom. Giet het kokende water over de kool, schep om en laat het 3 minuten staan. Giet ze onmiddellijk af en spoel ze af onder koud water om het koken te voorkomen. Het doel is net verwelkte kool – nog steeds knapperig maar soepel, met een verzachte rauwe, plantaardige hardheid.

02 Meng in een grote kom de verwelkte kool, de juliennewortel en de gesneden ui. Giet de azijn erover en strooi het zout, de gedroogde oregano en de pepervlokken erover. Meng grondig met schone handen of een tang totdat alles gelijkmatig is gemengd en de groenten bedekt zijn. Proef en pas aan: het moet duidelijk scherp en licht zout zijn en een kruidige oregano-warmte hebben.

03 Verpak de curtido stevig in een schone pot en druk hem naar beneden zodat de groenten worden ondergedompeld in hun eigen vrijkomende vloeistof (of onder de azijnpekel). Dek losjes af (niet luchtdicht) en laat 12-24 uur op kamertemperatuur staan. Deze korte rust op kamertemperatuur brengt een zeer lichte melkzuurfermentatie op gang die naast de azijn net een vleugje natuurlijke smaak toevoegt. Zet vervolgens in de koelkast. Het is meteen klaar om te eten, maar verbetert dramatisch in de nacht. Gekoeld 2 weken houdbaar.

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 / curtido