Sauzen / India

Dadeltamarindechutney

De zoetzure ziel van chaat: een dikke, diepgekleurde Indiase chutney van medjool-dadels, zure tamarinde en rauwe rietsuiker, in balans met komijn, gember en chili. Het smaakt tegelijkertijd naar de zure complexiteit van tamarinde en de zoetheid van de dadel, waardoor alles wat het aanraakt interessanter wordt.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g Medjoul dadels (ontpit)
- ☐ 60 g Tamarindepasta (puur, pitloos)
- ☐ 50 g Rietsuiker of ruwe rietsuiker
- ☐ 5 g Gemalen komijn (geroosterd)
- ☐ 4 g Gemalen gember
- ☐ 3 g Zwart zout (kala namak)
- ☐ 3 g rode chilipoeder (Kashmiri voor mild, cayennepeper voor pittig)
- ☐ 200 gram water
- ☐ 3 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Ontpit de dadels en scheur ze grofweg doormidden. Doe het mengsel in een kleine pan met het water en breng het op middelhoog vuur aan de kook. Laat 8 tot 10 minuten sudderen totdat de dadels volledig zacht zijn, ingezakt en bijna opgelost in het water. De vloeistof kleurt diep amberbruin. Het doel is om de dadels volledig te hydrateren en af te breken, zodat ze zich vermengen tot een volledig gladde textuur; eventuele resterende vezels van te weinig verzachte dadels zullen als draadjes in de uiteindelijke chutney verschijnen.

02 Voeg aan het hete dadelmengsel de tamarindepasta, rietsuiker, gemalen komijn, gemalen gember, zwart zout, gewoon zout en chilipoeder toe. Roer goed om de rietsuiker op te lossen en de tamarinde op te nemen. Laat het nog 8 tot 10 minuten op middelhoog vuur sudderen, terwijl u regelmatig roert. De chutney wordt donkerder, dikker en de rauwe kruidenrand wordt zachter. De tamarinde en de rietsuiker zullen volledig integreren, waardoor de karakteristieke chaatchutney-balans ontstaat: eerst zoet, zuur afdronk, met warme kruiden en een zachte hitte op de achtergrond.

03 Laat de chutney 5 minuten afkoelen en mix hem vervolgens met een staafmixer of in een staande blender tot hij helemaal glad is. Passeer door een zeef met middelmatige mazen en duw met een pollepel om eventuele dadelhuiden of vezels te verwijderen. De afgewerkte chutney moet gietbaar en volledig glad zijn en de kleur hebben van donker mahoniehout met een spiegelachtige glans. Proef nog een keer – pas zout, rietsuiker en tamarinde aan om in balans te komen. Volledig afkoelen en vervolgens in een fles doen of in de koelkast zetten. Gekoeld 3 tot 4 weken houdbaar. Gebruik op samosa's, papdi chaat, dahi puri of roer door yoghurt.

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 / date-tamarind-chutney