Bijgerechten / Zuid-Korea

Zwarte Knoflook

Hele knoflookkoppen worden gedurende 40 dagen bij 60°C in een vochtige omgeving bewaard, terwijl de Maillard-reactie en de enzymatische bruining in slow motion werken, waardoor de bijtende, scherpe allicine van rauwe knoflook wordt omgezet in iets wonderbaarlijks: zachte, gitzwarte teentjes die in één keer naar balsamicoazijn, tamarinde, melasse en geroosterde knoflook smaken, zonder de hardheid en een duizelingwekkende umami-diepte. Tijd is het enige ingrediënt.

Tijd 57600 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 6 koppen Hele knoflookkoppen, ongeschild, droog, zonder snijwonden of vlekken

Zo maak je het.

01 Selecteer stevige, dichte knoflookkoppen zonder zachte plekken, schimmels of blootliggende kruidnagels. Uitharding van elk boerderijvocht is essentieel: te natte knoflook zal bij lage temperaturen eerder rotten dan Maillard. Als uw knoflook vers is geoogst, laat deze dan 1 tot 2 weken drogen op een droge, geventileerde plek voordat u begint. In de winkel gekochte knoflook is meestal al uitgehard en klaar. De koppen niet schillen, snijden, oliën of zouten; ze gaan er volledig droog en volledig heel in, in hun papierachtige schil. De huiden vangen het vocht op dat vrijkomt door de kruidnagels, waardoor de vochtige micro-omgeving ontstaat die de langzame Maillard-reactie in het hoofd aandrijft. Knip alleen lange, droge wortelharen af als ze slordig zijn, zonder in de basis te snijden.

02 Doe de hele knoflookkoppen in een rijstkoker die op 'warm' staat (die een temperatuur van 55 tot 65 °C aanhoudt), een slowcooker op de laagste stand, of een speciaal gebouwde zwarte knoflookfermentor. De doeltemperatuur is 60°C (140°F) – warm genoeg om de Maillard-reactie en enzymatische bruinkleuring gedurende dagen en weken te bewerkstelligen, maar koel genoeg zodat de knoflook niet kookt of uitdroogt. Plaats de koppen in een enkele laag met ruimte ertussen voor luchtcirculatie. Voeg geen water, olie of andere ingrediënten toe. De hoofden mogen de zijkanten of elkaar niet raken. Stel een datum in, 40 dagen vanaf vandaag. Plak een briefje op het apparaat: de eerste twee weken niet onnodig openen.

03 Handhaaf 58 tot 65°C continu gedurende 40 dagen. Dit is geen fermentatie in microbiële zin – er zijn geen bacteriën of gisten bij betrokken – maar een zeer lange, aanhoudende Maillard-reactie en enzymatisch bruinkleuringsproces. Weersta de drang om regelmatig te controleren: elke keer dat u het deksel optilt, laat u het opgesloten vocht los en vertraagt u het proces. Controleer elke 7 dagen met een snelle thermometersonde en alleen visuele inspectie. Op dag 10 zullen de buitenste schillen donker zijn en zal de geur intens hartig-zoet zijn, zoals sojasaus en karamel. Op dag 20 zijn de kruidnagels zacht genoeg om door de huid te drukken. Op dag 30 is de kleur, zichtbaar door een barst, donkerbruin tot zwart. Op dag 40 zijn de koppen compleet.

04 Haal de afgewerkte koppen uit het apparaat en laat ze 24 tot 48 uur onbedekt op kamertemperatuur staan. Deze rust- en droogstap is van cruciaal belang: de buitenste schil blijft uitdrogen en de kruidnagels worden lichtjes steviger tot een perfecte, taaie, zachte consistentie; de smaak wordt tijdens deze rust nog dieper naarmate de resterende suikers blijven reageren. Bewaar de hele kroppen na het rusten, geschild of ongeschild, in een luchtdichte verpakking in de koelkast gedurende maximaal 3 maanden, of in de vriezer gedurende maximaal 1 jaar. Ze kunnen in hun geheel in pasta worden gebruikt, in boter worden gemalen, tot aioli worden gemengd, in risotto worden opgelost of gewoon zo worden gegeten met brood en olijfolie.

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 / fermented-black-garlic