Sauzen / Mexico

Guajillo Enchiladasaus

Gedroogde guajillo-chilipepers gedrenkt en gemengd met verkoolde tomaat en knoflook tot een gladde, heldere steenrode saus - het klassieke voertuig voor enchiladas, waarbij elke opgerolde tortilla wordt gelakt in een kleur die lijkt op zonsondergang en smaakt naar gedroogde kersen, milde hitte en iets licht tannines en moois.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 8 hele gedroogde guajillo-chilipepers, zonder steel, zonder zaadjes
- ☐ 1 hele gedroogde ancho chili, zonder steel, zonder zaadjes
- ☐ 3 hele Roma-tomaten, gehalveerd
- ☐ 0,5 middelgrote Witte ui, in vieren gesneden
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, ongepeld
- ☐ 500 ml Kippen- of groentebouillon
- ☐ 0,5 theelepel komijnzaad, geroosterd
- ☐ 1 theelepel gedroogde Mexicaanse oregano
- ☐ 1 eetlepel ciderazijn
- ☐ 2 eetlepels reuzel of neutrale olie
- ☐ 1,5 theelepel koosjer zout

Zo maak je het.

01 Verhit een droge comal- of gietijzeren koekenpan op middelhoog vuur tot deze zeer heet is. Werk één voor één en druk elke guajillo en ancho chili plat op het droge oppervlak met een spatel gedurende 10 tot 15 seconden per kant. Guajillo's hebben dun vruchtvlees en roosteren snel. Let op dat de kleur verandert van vlak steenrood naar dieper roodbruin met een paar blaren. Je luistert evenveel als kijkt: een goed geroosterde chili maakt een zwak papierachtig knetterend geluid terwijl het vocht in het vlees vervluchtigt. De ancho is dikker en vergevingsgezinder: 15 seconden per kant, totdat hij donker en buigzaam is. Zodra je een schoon, zoet gedroogd fruit- en mild rookaroma ruikt – zoals donkere rozijnen die opwarmen op een fornuis – haal je de chilipepers van het vuur. Doe het onmiddellijk in een hittebestendige kom en giet er 2,5 kopjes zeer heet (niet kokend) water over. Weeg de chilipepers af met een klein bord, zodat ze volledig onder water staan. Geniet gedurende 20 tot 25 minuten. Het water zal schitterend steenrood kleuren. Giet af en bewaar het weekvocht.

02 Op dezelfde droge kom op hoog vuur, verkool de tomatenhelften met de snijkant naar beneden totdat het oppervlak diep blaren en zwart is. Verplaats ze niet terwijl ze verkolen, 5 tot 7 minuten. Draai en verkool de huidzijde nog 2 tot 3 minuten. De tomaten zakken in en hun sappen karamelliseren in de pan. Bak de uienkwarten tot hun snijvlakken diep zwart zijn, en verkool de ongepelde teentjes knoflook tot hun schil zwart is en het vruchtvlees binnenin zacht en goudbruin is. Al deze char is opzettelijk: het zorgt voor de diepe kleur en complexe, ronde smaak die een gekookte enchiladasaus onderscheidt van een rauwe. Haal van het vuur. Pel de knoflook van de verkoolde schil. Breng alles, inclusief alle verzamelde sappen en eventuele gekarameliseerde tomatenbestanddelen, over naar de blender.

03 Combineer de uitgelekte, geweekte chilipepers (gebruik 3 eetlepels van de gereserveerde weekvloeistof), verkoolde tomaten, verkoolde ui en knoflook, bouillon, geroosterde komijn, gedroogde oregano, azijn en zout in een blender. Meng gedurende 2 volle minuten op de hoogste stand tot het geheel glad is. De saus zal erg dik zijn en een levendige steenrood-oranje kleur hebben. Zeef het door een zeef met middelmatige mazen in een kom en druk met een lepel aan om alle vloeistof eruit te halen. Proef de gezeefde saus: deze moet helder, fruitig, matig kruidig en licht tanninerijk zijn, waarbij de verkoolde groenten voor een ronde, diepe ondertoon zorgen. Deze gemengde, gezeefde basis is klaar om in olie te bakken om de smaak te verdiepen en de rauwheid af te ronden.

04 Verhit het reuzel of de olie in een grote pan of koekenpan op middelhoog vuur tot het bijna rookt. Ga achteruit en giet de gemengde guajillo-saus in één keer in het hete vet; hij zal agressief spatten en een luid, aanhoudend sissend geluid maken als het vocht het hete vet raakt. Roer onmiddellijk en kook, onder regelmatig roeren met een lepel met lange steel, gedurende 5 tot 8 minuten. Gedurende deze tijd zal de saus donkerder van kleur worden, iets dikker worden, en de rauwe, scherpe tonen zullen veranderen in iets dieper en ronder. Het vet begint zich aan de randen los te maken; er verschijnt een ring van glanzende, rood getinte olie aan de rand van de saus. Dit is het moment om te stoppen: de saus is klaar als het vet zich afscheidt en het aroma is verschoven van rauwe chili naar een diepere, complexere geroosterde geur. De afgewerkte saus is klaar om te gebruiken als enchiladasaus: doop opgerolde tortilla's er kort in, giet het over de geassembleerde enchiladas of gebruik het als een stoofvloeistof voor kip of varkensvlees.

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 / guajillo-sauce