Sauzen / Verenigde Staten

Hete honing

Rauwe honing zachtjes opgewarmd met gedroogde rode chilivlokken totdat de capsaïcine de zoetheid doordringt - een motregen die pizza, kaas, gebakken kip en alles daartussenin transformeert.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rauwe honing of wilde bloemenhoning
- ☐ 5 delen Gedroogde rode chilivlokken (Calabrisch of standaard)
- ☐ 3 delen Appelazijn
- ☐ 0,5 delen Fijn zout

Zo maak je het.

01 Giet de honing in een kleine pan. Voeg de chilivlokken toe. Zet het op de laagst mogelijke temperatuur; je wilt dat de honing warm en vloeibaar is, en niet kookt of borrelt. Roer af en toe gedurende 5 minuten, haal dan van het vuur en laat de chili nog eens 10 minuten in de restwarmte trekken. Capsaïcine is in vet oplosbaar maar lost ook op in warme suikersiroop; de infusie werkt het beste bij 60 tot 70 C / 140 tot 158 F. Als het te heet is, verdrijf je de aromatische vluchtige stoffen die verse chili zijn fruitige complexiteit geven.

02 Roer de appelciderazijn en het zout erdoor terwijl de honing nog warm is. De azijn is niet in alle recepten traditioneel, maar het verhoogt de zoetheid en voorkomt dat de honing plakkerig smaakt; een paar druppels maken het hele mengsel scherper. Roer om te combineren en laat vervolgens 10 minuten afkoelen tot kamertemperatuur voordat je proeft, omdat de hitte van de chili verder bloeit naarmate deze afkoelt.

03 Voor een schone, gladde motregen giet je de honing door een fijnmazige zeef in een gesteriliseerde pot en druk je de chilivlokken met de achterkant van een lepel tegen de zeef om er zoveel mogelijk honing uit te halen. Je kunt de vlokken ook in de pot laten zitten; ze blijven na verloop van tijd trekken, waardoor het hitteniveau week na week toeneemt. Bij kamertemperatuur bewaard is de honing voor onbepaalde tijd houdbaar; de chili zal niet bederven in de omgeving met weinig vocht en veel suiker.

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 / hot-honey