Sauzen / Jamaica

Jerk-marinade

De kenmerkende marinade van Jamaica: Schotse motorkappepers, piment, tijm en gember, fijngestampt met lente-ui en sojasaus tot een vurige, aromatische pasta die diep in kip of varkensvlees doordringt voordat het de grill of pit raakt.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 delen Scotch bonnet-paprika's (gesteeld; zaden erin voor volledige hitte, zaden verwijderd voor medium)
- ☐ 1 delen Hele pimentbessen, vers gemalen (of gemalen piment)
- ☐ 0,5 delen Verse gember, geschild en grof gesneden
- ☐ 1 deel Sojasaus
- ☐ 0,5 delen Vers limoensap
- ☐ 0,2 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,2 delen Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 3 delen lente-uitjes (lente-uitjes), grof gesneden
- ☐ 0,5 delen verse tijm, bladeren geplukt (of 1 theelepel gedroogd)
- ☐ 0,5 delen knoflookteentjes
- ☐ 0,5 delen Neutrale plantaardige olie
- ☐ 0,3 delen Donkerbruine suiker
- ☐ 0,3 delen Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Trek handschoenen aan – dit is niet optioneel bij Schotse motorkappen. Steel elke paprika. Als je de volledige, traditionele hitte wilt, laat dan de zaden en het witte membraan intact; Als je een hete, maar aanvaardbare marinade wilt, halveer dan elke paprika en schraap de zaden en het membraan eruit met een kleine lepel. Hoe dan ook, de unieke kwaliteit van de Schotse motorkap is niet alleen maar warmte; hij heeft een kenmerkende tropisch-bloemige fruitigheid (mango, abrikoos, een vleugje tamarinde) die geen enkele andere chili biedt. Habaneros komen het dichtst in de buurt, maar missen de specifieke bloemendiepte. Snijd de voorbereide paprika's grof. Raak uw gezicht niet aan.

02 Voeg alle bereide ingrediënten toe aan een blender of keukenmachine: de gehakte Schotse motorkappen, lente-uitjes, versgemalen piment, tijm, gember, knoflook, sojasaus, olie, limoensap, bruine suiker, kaneel, zout en zwarte peper. Meng het mengsel in uitbarstingen van 30 seconden, waarbij u tussen de uitbarstingen door langs de zijkanten schraapt, totdat het mengsel een samenhangende pasta vormt. Ruw en enigszins grof is traditioneel en verdient de voorkeur boven volledig glad, omdat de textuur ervoor zorgt dat de pasta aan het vlees blijft plakken. Als de blender het moeilijk heeft, voeg dan een eetlepel water toe om hem te helpen bewegen. Als je een authentieke Marron-achtige ruk wilt, stamp dan alles in een grote vijzel; de vijzel scheurt de cellen af in plaats van ze te hakken, waardoor meer vluchtige oliën uit piment en gember vrijkomen en een complexere, diepere pasta ontstaat.

03 Proef de pasta zorgvuldig: gebruik een heel kleine hoeveelheid op een gewone cracker of een stuk brood om de hitte te bufferen en je onder het vuur te laten proeven. De pasta moet extreem heet zijn, diep hartig van de sojasaus, geurig naar piment (de ziel van eikel) en onder de hitte de specifieke tropisch-fruitige dimensie van de Schotse motorkap dragen. Het mag niet eendimensionaal vurig smaken. Aanpassen: als het meer pimentdiepte nodig heeft, voeg dan meer gemalen piment toe; als de soja te dominant is, voeg dan meer limoen toe; als de hitte zo overweldigend is dat het zelfs voor het beoogde publiek onaangenaam wordt, voeg dan meer lente-ui en een tweede scheutje olie toe om het te verdunnen; als het flauw smaakt, meer zout. Het evenwichtsprincipe van jerk is dat piment en scotch bonnet gelijkwaardige leads zijn - geen van beide mag helemaal ontbreken.

04 Breng de afgewerkte jerkmarinade over naar een pot of een container met deksel. Gebruik: wrijf de marinade royaal over stukken kip (de stukken bot zijn traditioneel – de beendelen en de dijen houden het beste stand), stukken varkensschouder of hele vis. Werk de pasta onder de huid van de kip en in eventuele sneden of spleten in het vlees. Voor het beste resultaat marineert u de kip minimaal 4 uur en bij voorkeur een hele nacht; varkensvlees gedurende minimaal 8-12 uur. De soja en het zout zullen het eiwit helemaal op smaak brengen, het zuur zal het oppervlak verstevigen en conditioneren, en de vluchtige pimentstoffen zullen diep in het vet doordringen. Kook op houtskool met pimenthout (indien beschikbaar voor authenticiteit), of op houtskool. De marinade blijft twee weken gekoeld bewaard.

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 / jerk-marinade