Sauzen / Jamaica

Jerk-pasta

Een woest geurige, bijna zwarte pasta van Schotse mutsen, piment en lente-uitjes die je neus verschroeit met hitte voordat de diepe, kruidnageldonkere warmte volgt – de ziel van elke echte Jamaicaanse eikel.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 delen Scotch bonnet-paprika's, steeltjes verwijderd
- ☐ 4 delen lente-uitjes, grof gesneden (wit en groen)
- ☐ 1,5 delen knoflookteentjes
- ☐ 0,5 delen gemalen piment (piment)
- ☐ 0,15 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,1 delen Gemalen nootmuskaat
- ☐ 0,3 delen koosjer zout
- ☐ 0,3 delen Bruine suiker
- ☐ 0,5 delen Limoensap, vers geperst
- ☐ 0,3 delen Verse tijmblaadjes
- ☐ 0,5 delen Neutrale olie (plantaardig of canola)

Zo maak je het.

01 Draag handschoenen bij het hanteren van Schotse mutsen; de capsaïcine in deze paprika's komt in uw handen terecht en blijft urenlang hangen. Snijd de paprika's (zaadjes en alles voor volledige hitte; verwijder de zaadjes voor een mildere pasta), lente-uitjes en knoflook in stukjes die klein genoeg zijn om te mengen. De zaden van Schotse mutsen hebben naast de warmte ook een aanzienlijke smaak. Gooi ze niet weg, tenzij je specifiek een milder resultaat wilt.

02 Voeg alle overige ingrediënten toe aan een blender of keukenmachine. Pulseer 5-6 keer om alles af te breken en mix vervolgens 60 seconden op de hoogste stand. Schraap de zijkanten naar beneden en mix opnieuw gedurende 30 seconden. Voeg eetlepel voor eetlepel olie toe als de pasta te droog is om in de blender te bewegen – je wilt een dikke, smeerbare pasta, geen saus.

03 Doe de pasta in een pot of afgesloten bakje en zet hem minimaal 2 uur in de koelkast voordat je hem gebruikt. Door de rustperiode kan het zuur uit het limoensap de rauwe scherpte van het allium verzachten, de kruiden bloeien en integreren, en de capsaïcine gelijkmatig door de pasta verdelen. Het smaakverschil tussen vers gemengde en gerustgestelde jerkpasta is aanzienlijk.

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-paste