Bijgerechten / Verenigde Staten

Lacto-gefermenteerde hete saus

Chilipepers en knoflook ondergedompeld in een pekel van 2% en vijf tot zeven dagen bij kamertemperatuur laten gisten - een rustige, borrelende transformatie waarbij melkzuurbacteriën suikers consumeren en een complexe, pittige, diep gearomatiseerde saus bouwen die geen enkele op azijn gebaseerde snelkoppeling kan repliceren.

Tijd 10080 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen verse rode chilipepers (Fresno, cayennepeper of Thaise vogeloog), stengels verwijderd
- ☐ 10 delen knoflookteentjes, gepeld
- ☐ 2 delen Niet-gejodeerd zout (koosjer of zeezout) — voor 2% pekel
- ☐ 100 delen Gefilterd of gedechloreerd water — voor 2% pekel
- ☐ 10 delen Appelciderazijn (toegevoegd na de gisting, naar smaak)

Zo maak je het.

01 Los het niet-gejodeerde zout op in gefilterd water om een pekel van 2 gewichtsprocent te creëren – dit betekent 20 g zout per 1 liter water. Gejodeerd zout mag niet worden gebruikt, omdat jodium antibacterieel is en de melkzuurbacteriën die essentieel zijn voor de fermentatie, zal remmen of doden. Kraanwater moet worden gefilterd of een nacht onafgedekt laten staan om chloor af te geven, wat op dezelfde manier de gisting remt. Roer totdat elke zoutkorrel volledig is opgelost. Onopgelost zout kan gebieden met een inconsistent zoutgehalte creëren waardoor schadelijke bacteriën kunnen gedijen.

02 Doe de ontsteelde chilipepers en de knoflookteentjes in een schone glazen pot en laat 4-5 cm ruimte vrij. Giet de pekel erover zodat alles volledig bedekt is; alle groenten moeten te allen tijde onder de pekellijn ondergedompeld blijven. Gebruik een gewicht (een klein ritssluitingszakje gevuld met pekel, of een schone steen) om alles onder water te houden. Bedek de pot met een doek die is vastgezet met een rubberen band, of gebruik een luchtsluisdeksel. Gebruik geen gesloten deksel; de CO2 die tijdens de gisting ontstaat, moet kunnen ontsnappen.

03 Fermenteer bij kamertemperatuur (idealiter 20–22°C) gedurende 5–7 dagen. Controleer dagelijks: op dag 2-3 zouden er kleine belletjes door de pekel moeten stijgen – dit is CO2 van actieve melkzuurbacteriën. De pekel zal merkbaar vertroebelen naarmate de bacteriepopulatie groeit. Druk de groenten dagelijks aan om onderdompeling te garanderen. Als er een witte film (kahm-gist) op het oppervlak verschijnt, schep deze er dan af; deze is onschadelijk, maar beïnvloedt de smaak. Als er iets roze, zwart of pluizig groeit, gooi het dan weg en begin opnieuw. Proef dagelijks vanaf dag 4; het gistingsproces is klaar als het aangenaam zuur en complex is.

04 Giet de gefermenteerde groenten af boven een kom en bewaar de pekel. Doe de chilipepers en knoflook in een blender. Meng op de hoogste stand en voeg beetje bij beetje de gereserveerde pekel toe tot de saus de gewenste consistentie heeft bereikt – van grof tot gietbaar. Voeg naar smaak appelciderazijn toe: het verheldert de smaak en verlengt de houdbaarheid. Giet het door een fijne zeef voor een gladde saus, of laat het ongezeefd voor een grover, rustieker resultaat. Flesje bewaren en in de koelkast bewaren: de kou stopt de gisting. De saus verbetert na nog eens 1 à 2 weken in de koelkast, omdat de smaken blijven versmelten.

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 / lacto-fermented-hot-sauce