Sauzen / Maleisië

Laksa-pasta

De aromatische motor van laksa – gedroogde garnalen, galangal, citroengras, kurkuma en kaarsnoten verpulverd tot een levendige oranje-gouden pasta, bakkend in olie totdat de rauwe hardheid is uitgekookt en alleen de diepe, complexe geur overblijft.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 40 g Gedroogde garnalen (hae bi)
- ☐ 15 g Gedroogde rode chilipepers, geweekt in warm water 15 min
- ☐ 120 g Sjalotten, grof gesneden
- ☐ 5 teentjes Knoflookteentjes
- ☐ 3 stengels Citroengrastengels, alleen de witte en lichtgroene delen, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 30 g Verse laos, geschild en grof gesneden
- ☐ 20 g Verse kurkumawortel, geschild of gemalen kurkuma
- ☐ 40 g Kaarsnoten of macadamianoten
- ☐ 15 g Garnalenpasta (Belacan), geroosterd
- ☐ 1 theelepel Korianderzaad
- ☐ 0,5 theelepel komijnzaad
- ☐ 100 ml Neutrale plantaardige olie (canola of zonnebloem)

Zo maak je het.

01 Doe het korianderzaad en het komijnzaad in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster, terwijl je de pan voortdurend schudt, gedurende 2-3 minuten tot de zaden een tint of twee donkerder zijn, beginnen te ploffen en een warme, nootachtige geur vrijgeven. Doe ze onmiddellijk in een vijzel, kruidenmolen of klein bord om af te koelen; ze koken verder van de restwarmte in een hete pan. Rooster niet samen met de kaarsnoten of enig ander ingrediënt; elk element vereist zijn eigen timing.

02 Doe de gedroogde rode chilipepers in een kleine kom en giet er voldoende warm water (50-60°C) over om ze volledig onder te dompelen. Week gedurende 15 minuten, totdat de chilipepers volledig gerehydrateerd, mollig en buigzaam zijn. Laat goed uitlekken en bewaar 2 eetlepels van het weekwater voor gebruik indien nodig tijdens het mixen. Verwijder de stengels; verwijder de zaden als je een mildere pasta wilt. Het weekwater is donkerrood en intens aromatisch. Het kan in kleine hoeveelheden aan het pastamengsel worden toegevoegd om het mengen te vergemakkelijken.

03 Maal de afgekoelde geroosterde kruiden tot poeder in een kruidenmolen. Voeg de gedroogde garnalen toe en maal kort door elkaar. Breng over naar een keukenmachine of grote vijzel. Voeg het citroengras toe (het zwaarste en meest vezelige ingrediënt – eerst verwerken) en mix gedurende 30 seconden. Voeg de laos en kurkuma toe en verwerk nog eens 30 seconden. Voeg de geweekte chilipepers, sjalotten, knoflook, belacan en kaarsnoten toe. Meng tot een grove, uniforme pasta en voeg indien nodig het gereserveerde chili-weekwater toe, één eetlepel per keer. Als u een vijzel gebruikt: stamp in dezelfde volgorde – de hardste ingrediënten eerst, werk naar de zachtste toe – met diepe, ritmische verticale bewegingen, niet ronddraaiend malen.

04 Verhit de olie in een brede wok of koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur tot deze glanst. Voeg alle rauwe pasta in één keer toe. Bak, onder voortdurend roeren met een houten lepel of wokspatel, gedurende 15-20 minuten. Dit is de meest cruciale stap: de pasta moet lang genoeg worden gebakken zodat de rauwe, harde smaak van het citroengras, de garnalenpasta en de knoflook kan verdampen en de vluchtige aromaten zich volledig in de olie kunnen ontwikkelen. Pas de hitte aan om een consistente, actieve bak te behouden – krachtig sissend, niet zachtjes sudderen.

05 Haal de afgewerkte pasta van het vuur. Doe het over in een schone kom of bewaarcontainer en laat het volledig afkoelen op kamertemperatuur – minimaal 30 minuten. Terwijl het afkoelt, zal de olie stijgen en een beschermende laag over de pasta vormen. Deze olielaag is het conserveringsmechanisme: druk een stuk plastic folie rechtstreeks op het pasta-oppervlak om oxidatie te voorkomen tijdens het bewaren, of laat de oliedop op zijn plaats zitten en bewaar deze in een afgesloten pot in de koelkast. De afgewerkte pasta blijft 3 weken gekoeld of 3 maanden bevroren. Voor gebruik bak je de pasta nogmaals kort in verse olie voordat je de kokosmelk en de bouillon toevoegt.

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 / laksa-paste