Sauzen / Peru

Leche de Tigre

De krachtige citrusuithardende vloeistof die op de bodem van een cevichekom achterblijft: een mix van limoensap, visbouillon, ají amarillo, gember, selderij en koriander die tegelijkertijd een bijproduct is, een saus en een herstellende shot geserveerd in zijn eigen glas.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 6 delen Vers limoensap, gezeefd (van ongeveer 12 limoenen)
- ☐ 2 delen Koude visbouillon of mosselensap
- ☐ 0,5 delen witte visresten of 50 g stevige witte vis (zeebaars, tong)
- ☐ 0,5 delen Ají-amarillopasta
- ☐ 0,3 delen Verse gember, geschild en grof gesneden
- ☐ 0,5 delen Stengel bleekselderij, grof gehakt
- ☐ 0,1 delen teentje knoflook
- ☐ 0,3 delen Verse korianderblaadjes en stengels
- ☐ 0,3 delen Rode ui, grof gesneden
- ☐ 0,2 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,2 delen Cancha (geroosterde maïskorrels), om te serveren

Zo maak je het.

01 Giet het gezeefde limoensap en de koude visbouillon in een kom. Voeg een handvol ijs toe en roer tot het mengsel goed is afgekoeld; je wilt dat het tussen de 2 en 4 graden Celsius is voordat je gaat blenden. Hierover valt niet te onderhandelen: leche de tigre wordt koud gemengd, koud geserveerd, en hoe kouder het blijft tijdens de bereiding, hoe helderder, schoner en levendiger de citrus zal smaken. Kou voorkomt ook dat het viseiwit kookt tijdens de mengstap, waardoor de uiteindelijke vloeistof schoon en doorschijnend blijft in plaats van troebel en gaar van smaak. Verwijder het ijs voordat u gaat blenden.

02 Doe de gekoelde citrusbasis in een blender. Voeg de rauwe visresten, ají amarillopasta, gesneden gember, selderij, knoflook, korianderblaadjes en stengels, rode ui en zout toe. Meng 45 seconden op hoge snelheid – niet langer. Te veel mengen oxideert de koriander en verwarmt het mengsel door wrijving, die beide de smaak afvlakken. Het doel is een krachtige maar korte blitz die alle vaste stoffen in de vloeistof afbreekt zonder het geheel in een warme, schuimige soep te veranderen. De vis zorgt voor body en een subtiele romigheid doordat de eiwitten emulgeren in het zuur – dit is de 'melk' van tijgermelk.

03 Zet een fijnmazige zeef boven een kom die in een ijsbad staat. Giet de gemengde leche door de zeef en gebruik de achterkant van een pollepel of lepel om voorzichtig aan te drukken en zoveel mogelijk vloeistof uit de vaste stoffen te halen. Forceer niet: te hard drukken duwt door de vezelige selderij en gember, waardoor de vloeistof bitter en grasachtig wordt. U wilt de gearomatiseerde vloeistof extraheren terwijl u de grovere vaste stoffen achterlaat. Gooi de geperste vaste stoffen weg. De gezeefde vloeistof moet erg koud zijn, bijna volledig helder met slechts de zwakste melkachtige opalescentie, en een schroeiend levendige geur.

04 Proef de gezeefde leche de tigre. Zout aanpassen. Als de citrus te overweldigend is, voeg dan een kleine hoeveelheid extra visbouillon toe om de zure rand te verzachten zonder de levendigheid te verliezen. Als het geen warmte heeft, klop er dan nog wat ají amarillopasta door. Serveer onmiddellijk op twee manieren: als saus die over ceviche wordt gegoten (waar het tegelijkertijd de rijpings- en serveervloeistof wordt), of als shot in een klein gekoeld glas met daarop cancha (geroosterde maïskorrels) – de traditionele manier om een cevichemaaltijd te beginnen. Leche de tigre is niet goed houdbaar; de aromaten vervagen en het zuur blijft binnen een uur dof. Direct maken en gebruiken.

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 / leche-de-tigre