Sauzen / China

Mapo Tofu-saus

Een dieprode Sichuan-saus opgebouwd uit doubanjiang, gefermenteerde zwarte bonen en gemalen varkensvlees - de afgewerkte kom levert een gelijktijdige aanval van chili-hitte en gevoelloosheid van Sichuan-peperkorrels die de Chinezen ma la noemen, waardoor de lippen tintelen lang na de laatste hap.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 delen Doubanjiang (Pixian chilibonenpasta)
- ☐ 4 delen Gemalen varkensvlees (of rundvlees)
- ☐ 1 delen Gefermenteerde zwarte bonen (douchi), fijngehakt
- ☐ 1 delen Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 0,5 delen Verse gember, fijngehakt
- ☐ 0,3 delen Sichuan-peperkorrels, geroosterd en gemalen
- ☐ 8 delen kippen- of varkensbouillon
- ☐ 0,5 delen maïszetmeelslurry (2:1 water op zetmeel)
- ☐ 1 delen Chili-olie of neutrale olie
- ☐ 0,5 delen Lichte sojasaus
- ☐ 1 delen lente-uitjes, witte en groene delen gescheiden

Zo maak je het.

01 Plaats de Sichuan-peperkorrels in een koude, droge wok of koekenpan. Verhit op middelhoog tot laag, onder voortdurend schudden en roeren. Rooster tot de peperkorrels geurig zijn – ongeveer 2-3 minuten. Ze moeten citrusachtig, bloemig en licht kamferachtig ruiken. Wees voorzichtig: overgeroosterde Sichuan-peper wordt bitter en verliest de verdovende hydroxy-alpha-sanshool-verbinding die ma la definieert. Haal onmiddellijk van het vuur en maal grof in een vijzel. De gemalen peper moet eruitzien als grove zwarte peper.

02 Verhit olie in een wok op middelhoog vuur. Voeg doubanjiang toe en roerbak 2 à 3 minuten tot de olie dieprood kleurt en de pasta lichtjes scheidt. Deze stap – het bakken van de bonenpasta in olie – wordt chao hong you (‘frituren van rode olie’) genoemd en is de smaakbasis van mapo tofu. Voeg gehakte knoflook, gember en gefermenteerde zwarte bonen toe. Roerbak nog eens 90 seconden tot alles aromatisch is en de geur van rauwe knoflook verzacht is. De pasta ruikt diep hartig, gefermenteerd en licht scherp.

03 Zet het vuur hoog en voeg gemalen varkensvlees toe. Roerbak stevig en breek eventuele klontjes los, totdat het varkensvlees volledig gaar is en er geen roze meer overblijft – ongeveer 3 minuten. Het varkensvlees moet in kleine, afzonderlijke korrels zitten, bedekt met de rode chilipasta, geen grote klonten. Elke varkenskorrel moet door de doubanjiang individueel worden gekruid. Voeg, zodra ze gaar zijn, de witte delen van de lente-uitjes toe en roer gedurende 30 seconden.

04 Voeg bouillon en sojasaus toe. Breng al roerend aan de kook om alle vastzittende pasta van de wokbodem op te nemen. Zet het vuur laag en laat het 5 minuten koken, zodat de smaken zich kunnen vermengen. De saus zal rijk, dieprood zijn. Proef en breng op smaak met sojasaus. Dit is het moment om zijden tofu toe te voegen als je het als mapo tofu serveert: voeg 400 g zijden tofu toe, gesneden in blokjes van 2,5 cm, en duw ze voorzichtig met een lepel in de saus (nooit roeren, anders breken ze). Laat 3-4 minuten sudderen om de tofu door te verwarmen.

05 Roer de maïszetmeelbrij nog een keer door (het zetmeel bezinkt snel). Giet een langzame, gestage stroom langs de randen van de saus en roer zachtjes. De saus zal vrijwel onmiddellijk dikker worden. Voor tofu: gebruik de achterkant van een lepel om de tofu zachtjes aan te duwen, roer nooit. De saus moet dik genoeg zijn om de tofublokjes te bedekken en mag niet te veel op het bord blijven liggen. Schep in kommen. Werk af met een royale hoeveelheid gemalen Sichuan-peperkorrels en de gesneden groene lente-uitjes. De peper moet als laatste worden toegevoegd; hitte vernietigt de verdovende stoffen.

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 / mapo-tofu-sauce