Sauzen / Verenigde Staten

Nashville-hete saus

De opruiende cayennepeper-reuzelsaus die bij Prince's Hot Chicken en zijn nakomelingen over vers gebakken kip wordt gestreken - een dieprode, glanzende pasta van cayennepeper, bruine suiker en kruiden die in de korst trekt en een langzame, rollende hitte opbouwt die de reputatie van de stad verdient. Over het reuzel valt niet te onderhandelen; het is wat ervoor zorgt dat de saus blijft hangen.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Reuzel of neutrale frituurolie (uit de frituurpan, gezeefd)
- ☐ 2 delen Cayennepeper (gemalen, vers geopende pot)
- ☐ 1 delen bruine suiker (donker, verpakt)
- ☐ 0,5 delen Gerookte paprika
- ☐ 0,5 delen Knoflookpoeder
- ☐ 0,5 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,5 delen Appelciderazijn

Zo maak je het.

01 Verhit het reuzel of de frituurolie zachtjes in een kleine pan op middelhoog vuur tot het ongeveer 150–160 C (300–320 F) bereikt – het begint net te glanzen en te bewegen in de pan als het wordt rondgedraaid. Deze temperatuur is heet genoeg om de kruiden te laten bloeien en de suiker op te lossen zonder te verschroeien. Als u gezeefde frituurolie van vers gebakken kip gebruikt, is deze waarschijnlijk al op de juiste temperatuur.

02 Haal de pan van het vuur. Voeg de cayennepeper, bruine suiker, gerookte paprika, knoflookpoeder en zout in één keer toe aan het hete vet. Klop krachtig en continu gedurende 30-45 seconden. Door de restwarmte zullen de kruiden bloeien, de suiker oplossen en de poeders in het vet roosteren, waardoor hun smaak dramatisch wordt verdiept. Het mengsel schuimt en sist kort en kleurt levendig, diep steenrood.

03 Laat het uitgebloeide kruidenvetmengsel gedurende 2 minuten iets afkoelen – tot ongeveer 80 C (176 F). Voeg de appelciderazijn toe en klop onmiddellijk om te emulgeren. De saus zal iets dunner worden en helderder worden door het zuur. Proef voorzichtig (het is erg heet): het moet vurig zijn, licht zoet door de bruine suiker, met een scherp zure achterkant van de azijn. Gebruik het onmiddellijk om vers gebakken kip rijkelijk te bestrijken, of bewaar het in een pot bij kamertemperatuur gedurende maximaal 2 weken.

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 / nashville-hot-sauce