Sauzen / Italië

Nduja-tomatensaus

De vurige, smeerbare salami van Calabrië – allemaal varkensvet, Calabrische chili en gezouten intensiteit – smolt tot een eenvoudige tomatensaus totdat het verdween in een glanzende, steenrode emulsie die alles wat het aanraakte met hitte en pigment kleurde. Dertig minuten van begin tot tafel, en complexer dan alles wat snel mag zijn.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 g Nduja (Calabrische smeerbare salami)
- ☐ 400 g hele San Marzano-tomaten uit blik
- ☐ 3 teentjes Knoflookteentjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 30 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 10 g Verse basilicumblaadjes
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 100 g Burrata of verse mozzarella om te serveren (optioneel)

Zo maak je het.

01 Verhit olijfolie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en kook gedurende 90 seconden tot hij licht goudbruin is. Voeg nduja in één stuk toe. Druk het met een houten lepel aan en breek het terwijl het verhit. Binnen 2-3 minuten zal het volledig in de olie smelten, waardoor levendig oranjerood vet vrijkomt en de olijfolie verandert in een brandende, naar chili geurende emulsie.

02 Voeg tomaten uit blik toe aan de pan en plet ze met je hand terwijl je giet. Roer om de nduja-emulsie in de tomaten op te nemen; de saus zal onmiddellijk diep, levendig roodoranje worden. Breng licht op smaak met zout (onthoud dat nduja al zout is). Laat het 20 minuten onafgedekt sudderen, af en toe roeren en de resterende stukjes tomaat fijnmaken. De saus moet zichtbaar inkoken en dikker worden.

03 Haal van het vuur. Scheur de basilicumblaadjes en roer door de saus. Proef en pas het zout aan. Meng onmiddellijk met gekookte rigatoni, paccheri of calamarata (buispasta's waarin de pittige saus binnenin blijft zitten). Voeg indien nodig een lepel pastawater toe om te emulgeren. Serveer met gescheurde burrata over de bovenkant gedrapeerd, waardoor de hitte afkoelt en een rijk contrast ontstaat.

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 / nduja-sauce