Sauzen / Ethiopië

Niter Kibbeh

De geklaarde gekruide boter uit Ethiopië – hele boter langzaam doordrenkt met ui, knoflook, gember, fenegriek, kurkuma, kardemom en korarima tot diep goudbruin en geurig, en vervolgens helder gezeefd tot een gouden kookvet van buitengewone complexiteit.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Ongezouten boter
- ☐ 80 g Gele ui, grof gesneden
- ☐ 20 g teentjes knoflook, gebroken
- ☐ 20 g Verse gember, geschild en in plakjes gesneden
- ☐ 4 g Fenegriekzaden
- ☐ 4 g Gemalen kurkuma
- ☐ 4 g Korarima (Ethiopische kardemom) of zwarte kardemompeulen, alleen de zaden
- ☐ 2 g Gemalen kaneel
- ☐ 1 g Gemalen nootmuskaat
- ☐ 2 g Gedroogde basilicum of Ethiopische besobela (heilige basilicum)
- ☐ 3 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Doe de boter in een pan met dikke bodem op laag vuur. Laat het zachtjes smelten zonder te roeren. Terwijl het smelt, zal er een wit schuim naar de oppervlakte stijgen – dit zijn de melkeiwitten die zich beginnen te scheiden van het botervet. Ga door met het verwarmen op zeer laag vuur, zonder te roeren, totdat alle boter volledig vloeibaar is en er een gestage, zachte bel verschijnt. Het doel in dit stadium is zacht smelten, niet bruin worden. Ga niet overhaast te werk bij hoog vuur; de vaste melkbestanddelen hebben tijd nodig om zich netjes van het vet te scheiden.

02 Voeg de ui, knoflook, gember, fenegriekzaad, kurkuma, korarima, kaneel, nootmuskaat en gedroogde basilicum rechtstreeks aan de gesmolten boter toe. De toevoeging van de aromaten zal het borrelen dramatisch vergroten; het water in de verse ingrediënten zal beginnen te verdampen. Houd het vuur laag en laat het mengsel zachtjes borrelen en 30-40 minuten trekken. Roer een of twee keer door, maar laat verder met rust. Gedurende deze tijd zullen de ui en knoflook langzaam zacht worden, verwelken en goudbruin beginnen te worden aan de randen, terwijl het vet diep, verzadigd goudgeel kleurt van de kurkuma en de geïnfuseerde kruiden.

03 Plaats een fijnmazige zeef bekleed met een dubbele laag kaasdoek of een schone mousseline doek over een hittebestendige kom of pot. Voeg zout toe aan de pan en roer één keer. Giet de geïnfuseerde boter langzaam door de beklede zeef en laat de zwaartekracht het werk doen; druk niet op de vaste stoffen. Het gezeefde vet moet helder en goudbruin zijn. Gooi de vaste stoffen weg: alle smaak die ze moesten geven zit nu in het vet. Laat de gezeefde niter kibbeh iets afkoelen voordat je hem proeft.

04 Giet de gespannen niterkibbeh in een schone glazen pot. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, onafgedekt, tot een temperatuur van 40 C of lager, sluit vervolgens af en zet in de koelkast. Gekoelde niterkibbeh zal stollen tot een stevige, diepgouden pasta – dit is correct en te verwachten. Gebruik elke keer een schone, droge lepel om besmetting te voorkomen. In de koelkast is het 3 maanden houdbaar en in de vriezer 6 maanden. Gebruik het overal waar je boter of olie zou gebruiken: het is transformatief in Ethiopische stoofschotels, maar even goed voor het sauteren van eieren, het afwerken van rijst of het bedruipen van geroosterde kip.

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 / niter-kibbeh