Sauzen / Thailand

Pad Thai-saus

De amber-donkere saus die pad thai definieert – een zorgvuldige balans van zure tamarinde, zoete palmsuiker en funky vissaus die karameliseert rond de rijstnoedels in de wok, waardoor de plakkerige, licht verkoolde randen ontstaan die straatverkopers het kenmerk van een goed bereid bord noemen.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 delen Tamarindepasta (uit een blok, niet concentraat)
- ☐ 2 delen Palmsuiker (rietsuiker), geraspt of verkruimeld
- ☐ 2 delen vissaus (bij voorkeur Tiparos of Megachef)
- ☐ 0,5 delen Oestersaus
- ☐ 0,25 delen Donkere sojasaus (voor kleur, optioneel)

Zo maak je het.

01 Bij gebruik van bloktamarinde: breek 60 g af en laat 15 minuten weken in 120 ml warm (niet kokend) water. Bewerk het verzachte blok met je vingers, knijp en druk totdat al het vruchtvlees in het water is opgelost. Giet het mengsel door een fijne zeef en druk hard op de vaste stoffen om al het vocht eruit te halen. Gooi de vezels en zaden weg. Je hebt een dikke, donkerbruine vloeistof nodig, ongeveer 3 eetlepels geconcentreerde pasta per portie saus. Als u tamarindeconcentraat uit een pot gebruikt, verdun dan met een beetje water tot een gietbare consistentie.

02 Meng het tamarindevocht, de palmsuiker, de vissaus, de oestersaus en de donkere sojasaus in een kleine pan. Zet op een laag tot middelhoog vuur en roer voortdurend totdat de palmsuiker volledig is opgelost; palmsuikerklontjes zijn dichter dan witte suiker en hebben zachte hitte en geduld nodig. Eenmaal opgelost, zet u het vuur iets hoger en laat u het geheel zachtjes sudderen gedurende 2-3 minuten. De saus wordt iets donkerder en dikker naarmate het vocht verdampt. Haal van het vuur.

03 Proef de saus kritisch op een schone lepel; pad thai-saus moet eerst zuur worden, dan zoet en dan zout, met een hartige ondertoon. Aanpassen: te zuur → voeg meer palmsuiker toe in kleine hoeveelheden; te zoet → voeg meer vissaus toe (geen tamarinde, want dat zou de body veranderen); plat → voeg meer vissaus toe. De saus moet merkbaar sterker smaken dan je wilt in het afgewerkte gerecht, omdat deze tijdens het koken lichtjes wordt verdund door noedelwater en wokstoom. Bewaar het in een pot bij kamertemperatuur gedurende maximaal 1 week, of bewaar het gedurende 1 maand in de koelkast.

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 / pad-thai-sauce