Sauzen / Peru

Peruaanse Aji Amarillo Pasta

De zonoranje ziel van de Peruaanse keuken: ají amarillo-chilis, geblancheerd om de hardheid weg te nemen, en vervolgens gemengd met een scheutje olie tot een levendige, fruitige, matig hete pasta die de essentiële basis vormt voor ceviche, causa en ají de gallina.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g verse ají amarillo chilipepers (of diepvries)
- ☐ 30 ml Neutrale olie
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 1 pot water, om te blancheren

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan water aan de kook. Trek ondertussen handschoenen aan en verwijder de steeltjes van de ají amarillo. Snijd elke chilipeper in de lengte in met een schilmesje en verwijder de zaden en witte nerven; deze houden de zwaarste hitte vast en als je ze verwijdert, krijgt de pasta een gematigde, fruitige hitte in plaats van een smeltende hitte. Voeg de chilipepers toe aan het kokende water. Blancheer gedurende 3 minuten. Giet af, gooi het blancheerwater weg en herhaal het blancheren nog twee keer met vers kokend water. Drie keer blancheren is de traditionele methode om de rauwe, scherpe bitterheid van de ají amarillo te verwijderen, terwijl de kenmerkende fruitige smaak en levendige oranje kleur behouden blijven. Sla de meerdere blanches niet over.

02 Doe de uitgelekte, geblancheerde chilipepers in een blender. Voeg de neutrale olie en het zout toe. Meng gedurende 2-3 minuten op de hoogste stand tot het geheel glad is; de pasta moet fluweelzacht zijn, zonder vezels of huidtextuur. Als de blender het moeilijk heeft, voeg dan eetlepel voor eetlepel water toe. Proef en pas het zout aan. De afgewerkte pasta moet naar fruitige, tropische warmte smaken – denk aan een redelijk hete chili met tonen van mango en passievrucht. Giet door een fijnmazige zeef als je een bijzonder zijdezachte pasta wilt voor verfijnde toepassingen zoals causa. Bewaar het maximaal 2 weken gekoeld in een luchtdichte pot, of vries het in ijsblokjesvormpjes maximaal 6 maanden in.

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 / peruvian-aji-amarillo-paste