Sauzen / Portugal

Piri Piri-saus

Een levendige, olie-helderrode saus van de Afrikaanse bird's eye chili – tegelijk vurig en fruitig, met een citroen-knoflookscherpte die gegrilde kip laat zingen en je lippen laat tintelen, lang na de laatste hap.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Bird's eye chilipepers (vers of gedroogd en gerehydrateerd), steeltjes verwijderd
- ☐ 2 delen Rode paprika, grof gehakt en geroosterd
- ☐ 1 delen Knoflookteentjes, gepeld
- ☐ 1 delen Vers citroensap
- ☐ 0,5 delen Rode wijnazijn
- ☐ 3 delen Neutrale olie (zonnebloem of lichte olijf)
- ☐ 0,1 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,3 delen verse oreganoblaadjes (of 0,5 theelepel gedroogd)
- ☐ 0,3 delen Zoet gerookte paprika

Zo maak je het.

01 Leg de stukjes rode paprika en de hele teentjes knoflook op een bakplaat onder een zeer hete grill (240 graden Celsius) of direct boven een gasvlam met een tang. Rooster totdat de schil van de paprika zwart is en in plekken blaren vertoont en de knoflook goudbruin en zacht van binnen is. De peper heeft 10-15 minuten nodig, de knoflook 8-10 minuten. Doe het in een kom, dek af met huishoudfolie en stoom gedurende 5 minuten. Trek het vel van de peper eraf; de verkoling en de stoom maken het los.

02 Combineer de pepers, gepelde geroosterde paprika, geroosterde knoflook, citroensap, azijn, olie, zout, oregano en paprika in een blender of keukenmachine. Meng gedurende 2 minuten op de hoogste stand tot het volledig glad en geëmulgeerd is. Als de saus te dik is, voeg dan een eetlepel water toe en meng opnieuw. Proef zorgvuldig - de hitte zal aanzienlijk zijn. Pas aan met meer citroen voor helderheid of meer zout voor diepte.

03 Voor een gekookte piri piri (bij voorkeur vanwege marineren en houdbaarheid): giet de gemengde saus in een kleine pan en laat 8-10 minuten op laag vuur sudderen, af en toe roeren. Koken verzacht de rauwe chili-rand, verdiept de smaak van geroosterde paprika en verlengt de levensduur van de koelkast tot 2 weken. Voor een frisse, levendige tafelsaus sla je deze stap over en gebruik je rauwe saus. Laat volledig afkoelen voordat u gaat schudden.

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 / piri-piri-sauce