Dranken / Peru

Pisco Zuur

De nationale cocktail van Peru: een droge, citrusheldere pisco, hard geschud met vers limoensap, eenvoudige siroop en rauw eiwit tot het schuimt in een wolk, geserveerd in een gekoelde coupe met drie druppels Angostura-bitter die in het schuim bloeden.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 ml Peruaanse pisco (quebranta of acholado)
- ☐ 22 ml Eenvoudige siroop (1:1 suiker:water)
- ☐ 3 druppels Angostura-bitter
- ☐ 30 ml vers limoensap (bij voorkeur limoen)
- ☐ 30 ml Eiwit, vers (één ei)
- ☐ 1 handvol ijsblokjes (om te shaken)

Zo maak je het.

01 Combineer de pisco, het limoensap, de eenvoudige siroop en het eiwit in een cocktailshaker zonder ijs. Dit is de 'droge shake': schudden zonder ijs om een voorlopig schuim op te bouwen uit het eiwiteiwit voordat het wordt verdund met ijs. Schud zo hard en zo lang als je kunt gedurende 30-45 seconden. Het voelt bijna onmogelijk om de shaker te openen vanuit het vacuüm. Het eiwit heeft de hitte en de volledige kracht van deze droge shake nodig om te denatureren en te schuimen; een halfslachtige shake produceert een dun, waterig schuimkapje dat binnen enkele seconden instort.

02 Voeg een royale schep ijsblokjes toe aan de shaker met de drooggeschudde basis. Schud opnieuw krachtig gedurende 15-20 seconden. Deze tweede shake koelt, verdunt en belucht de cocktail verder. De koudere temperatuur zorgt ervoor dat het schuim een stabielere structuur krijgt. De shaker zal aan de buitenkant bevriezen - dit is jouw signaal dat de drank koud genoeg is.

03 Zeef de cocktail dubbel door een Hawthorne-zeef en een fijnmazige zeef in een gekoeld coupéglas; de fijne zeef vangt ijsscherven op die het schuim zouden laten krateren. Giet vanaf een lage hoogte, zodat het schuim netjes op de bovenkant terechtkomt en niet tegen de zijkanten spat. Het schuim moet iets boven de rand van het glas uitkomen. Voeg onmiddellijk drie druppels Angostura-bitter toe in het midden van het schuim. Gebruik een cocktailprikker of tandenstoker om de druppels in een spiraal of lijn door het schuim te trekken; de bitters bloeien in het witte schuim als inkt in water, waardoor het klassieke pisco sour-patroon 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 / pisco-sour