Sauzen / Marokko

Ras el Hanout

Marokko's "top of the shop" kruidenmix - een overweldigende mix van maximaal 30 warme kruiden, geroosterd en samen gemalen, van rozenblaadjes tot zwarte kardemom tot foelie, gelaagd op een manier die elke tajine en couscous die ermee in aanraking komt, verdiept.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 20 g Komijnzaad
- [ ] 20 g Korianderzaad
- [ ] 10 g Zwarte peperkorrels
- [ ] 8 g Groene kardemompeulen, alleen de zaden
- [ ] 4 g zwarte kardemompeulen, alleen de zaden
- [ ] 8 g Kaneelstokje
- [ ] 6 g Gedroogde gember, heel stuk
- [ ] 4 g Hele kruidnagels
- [ ] 4 g Mace-messen
- [ ] 6 g Pimentbessen
- [ ] 6 g Gemalen kurkuma
- [ ] 8 g Hete paprika
- [ ] 6 g gedroogde rozenblaadjes (food-grade)
- [ ] 3 g Gemalen nootmuskaat

Zo maak je het.

01 Zet een brede, droge koekenpan op middelhoog vuur en laat deze twee minuten opwarmen. Voeg alle hele kruiden toe - komijnzaad, korianderzaad, zwarte peperkorrels, groene en zwarte kardemomzaden (uit de peulen gekraakt), in stukjes gebroken kaneelstokje, gedroogde gember, kruidnagel, foeliemessen en pimentbessen - in een enkele laag. Rooster en schud de pan elke 20-30 seconden, in totaal 3-5 minuten. Je bent niet zozeer op zoek naar kleurverandering als wel naar geuractivatie: op het moment dat de keuken zich vult met een warm, complex, harsachtig aroma dat naar een Marokkaanse souk ruikt, ben je daar. De kruiden moeten warm en droog aanvoelen als je er een tussen je vingers knijpt. Haal ze onmiddellijk van het vuur en leg ze op een koel bord. Laat ze niet in de hete pan liggen, want door de hitte zullen ze bitter worden.

02 Laat de geroosterde kruiden vijf minuten afkoelen. Door hete kruiden in een elektrische molen te malen, ontstaat er stoom die het poeder doet klonteren. Voeg de geroosterde kruiden toe aan een kruidenmolen of krachtige blender, samen met de gemalen kurkuma, hete paprika, gemalen nootmuskaat en gedroogde rozenblaadjes. Maal in bursts van 15 seconden, pauzeer om te schudden en opnieuw te verdelen tussen de bursts, totdat je een fijn, uniform poeder bereikt zonder zichtbare hele stukjes kruiden. Als u een vijzel gebruikt, stamp dan in fasen: de hardste kruiden eerst (peperkorrels, kardemom, kruidnagel), dan de zachtere (kaneel, gember, foelie, piment), en spatel als laatste de reeds gemalen ingrediënten erdoor. De rozenblaadjes zijn delicaat. Voeg ze tijdens de laatste puls toe, zodat ze niet in een plakkerige pasta veranderen.

03 Doe het gemalen mengsel in een kom. Ruik het zorgvuldig, laag voor laag – eerst de topnoten (bloemige roos, peperige hitte), dan de middelste (warme komijn en koriander), en dan de basis (harsachtige kardemom en kruidnagel). Proef een snuifje op de rug van je hand. De blend moet aanvoelen als een gesprek waarbij veel stemmen aanwezig zijn, maar geen enkele schreeuwt: geen enkel kruid mag domineren. Als de peper overweldigend is, voeg dan nog wat koriander en kaneel toe om het zachter te maken. Als het plat en eendimensionaal is, zal een vleugje zwarte kardemom of kruidnagel het verdiepen. Als het puur naar komijn ruikt, voeg dan meer koriander, paprika en roos toe. Eenmaal in evenwicht, roer om eventuele aanpassingen te integreren.

04 Doe de afgewerkte ras el hanout in een schone, luchtdichte glazen pot of kruidenblikje. Gebruik geen plastic container; plastic absorbeert de vluchtige oliën en het mengsel zal snel vervagen. Druk eventuele lucht eruit voordat u het afdicht. Etiket met de datum. Bewaar op een koele, donkere plaats; een lade of kruidenkastje weg van de kachel is ideaal. Warmte en licht zijn de vijanden van complexe kruidenmengsels. Op het hoogtepunt van de versheid is ras el hanout onthullend; na drie maanden verliest het eerst de bloemige en vuurstenen topnoten en wordt het geleidelijk vlakker. Gebruik binnen drie maanden voor het beste resultaat. Als grove richtlijn: 1 à 2 theelepels per 500 g vlees in een tajine; 1 theelepel per kopje couscous kookwater; een flinke snuf per portie geroosterde groenten.

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 / ras-el-hanout