Sauzen / Mexico

Salsa Macha

Oaxaca's op olie gebaseerde chili-notenkruiderij - gedroogde árbol en mulato chilipepers bloeiden in hete olie met geroosterde pompoenpitten, pinda's en knoflook totdat de olie zelf een aromatisch, roestrood medium wordt dat rokerige, nootachtige, langzaam opbouwende hitte draagt. Meer olie dan saus, meer smaakmaker dan salsa, volkomen onvervangbaar.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 30 g gedroogde chilipepers (met steel, zonder zaadjes)
- ☐ 20 g Gedroogde mulato of ancho chili (met steel, zonder zaadjes, gescheurd)
- ☐ 40 g Pompoenpitten (pepitas, rauw)
- ☐ 40 g Rauwe pinda's (met schil of geblancheerd)
- ☐ 20 g teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 200 g Neutrale olie (plantaardige of avocado-olie)
- ☐ 15 g Appelciderazijn
- ☐ 5 g Fijn zout
- ☐ 3 g kristalsuiker (optioneel)

Zo maak je het.

01 Rooster de pepitas en pinda's afzonderlijk in een droge koekenpan op middelhoog vuur, elk onder voortdurend roeren. Pepitas eerst: 3 tot 4 minuten totdat ze opblazen, goudgroen worden en beginnen te ploffen. Verwijderen. Pinda's: 4 tot 5 minuten, onder voortdurend roeren, totdat ze naar geroosterde pinda's ruiken en gelijkmatig goudbruin kleuren. Verwijderen. Meng ze niet tijdens het roosteren; ze eindigen op verschillende tijdstippen. Laat beide volledig afkoelen. Door het droog roosteren vóór het frituren met olie ontstaat een laag nootachtige smaak die met olie alleen niet kan worden bereikt.

02 Verhit de olie in een kleine pan op middelhoog vuur. Wanneer een stukje knoflook onmiddellijk begint te sissen, voeg dan alle plakjes knoflook toe en bak 60 tot 90 seconden tot ze goudbruin zijn – laat ze niet verder donker worden. Verwijder de knoflook met een schuimspaan in een blender. Verlaag de olie tot medium-laag en voeg beide soorten gedroogde chilipepers toe. Ze moeten zachtjes sissen, niet gewelddadig. Roer en druk ze 30 tot 60 seconden in de olie totdat ze donkerder worden en de olie een dieprode kleur krijgt en ruikt naar bloeiende gedroogde chili. Let goed op: gedroogde chilipepers verbranden binnen enkele seconden. Verwijder de chilipepers onmiddellijk met een spin in de blender met de knoflook. Reserveer de nu rood getinte olie.

03 Voeg de geroosterde pepita's en pinda's, azijn, zout en suiker (indien gebruikt) toe aan de blender met de gebakken knoflook en chilipepers. Giet de gereserveerde rode chili-olie erbij. Pulseer 8 tot 12 keer – het doel is een zeer grove textuur, geen gladde puree. Elke puls zou de noten en chilipepers verder moeten afbreken zonder het geheel in een pasta te veranderen. De afgewerkte salsa macha moet zichtbare stukjes noot en chili bevatten in een rode olie; het is een smaakmaker op oliebasis, geen dikke pasta. Proef en pas zout, azijn en suiker aan. Giet in een pot en sluit af. De olie en de vaste stoffen scheiden zich af als je het laat staan; roer of schud voor elk gebruik.

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 / salsa-macha