Sauzen / China

Scallion-olie

Shanghai's meest veelzijdige smaakmaker: neutrale olie die langzaam wordt doordrenkt met gember en een berg lente-uitjes totdat ze goudbruin en geurig worden, waardoor een olie achterblijft die alles wat ermee in aanraking komt naar een hoger niveau tilt.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g neutrale olie (pinda, koolzaad of druivenpitolie)
- ☐ 150 g lente-uitjes (groene uien), heel
- ☐ 30 g Verse gember, geschild en in plakjes van 5 mm dik
- ☐ 4 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Maak de lente-uitjes schoon en was ze grondig; eventueel opgesloten vocht zorgt ervoor dat de olie agressief spettert als ze de pan raken. Dep ze volledig droog met keukenpapier, of beter, leg ze 30 minuten aan de lucht om te drogen. Combineer de olie, hele lente-uitjes en plakjes gember in een koude wok of middelgrote pan. Zet op middelhoog vuur. Koud beginnen is essentieel; het geeft de lente-ui en de gember de tijd om hun vluchtige aromatische stoffen langzaam aan de olie af te geven voordat er bruinverkleuring optreedt. Naarmate de olie warmer wordt, beginnen de lente-uitjes te verwelken, vervolgens zacht te worden en vervolgens te borrelen. Het borrelen is het watergehalte van de lente-ui die kookt; zolang het krachtig borrelt, blijft de temperatuur onder het bruin worden. Laat de olie langzaam 10-12 minuten trekken, waarbij u de lente-uitjes af en toe met een tang omdraait.

02 Verhoog na de eerste infusie het vuur tot medium en laat de olie de lente-uitjes koken totdat ze overgaan van jadegroen naar bleek goudgeel, waarbij de randen de eerste tekenen van bruining beginnen te vertonen. Deze fase duurt 5–8 minuten nadat de hitte is verhoogd. Kijk uit naar het moment waarop het krachtige borrelen afneemt; dit betekent dat de lente-uitjes het grootste deel van hun vocht hebben verloren en nu daadwerkelijk in de olie beginnen te bakken in plaats van te stomen. Dit is wanneer het bruin worden snel versnelt. Zodra de lente-uitjes goudgeel zijn met licht amberkleurige puntjes, haal je ze van het vuur; ze zullen verder koken in de restwarmte van de olie.

03 Haal de pan van het vuur en roer onmiddellijk het zout erdoor; het zal oplossen in de hete olie en het geheel op smaak brengen. Laat de olie 2-3 minuten iets afkoelen (de lente-uitjes zullen blijven koken in de restwarmte en iets dieper worden van goudbruin tot bleek amber). Zeef de olie vervolgens door een fijnmazige zeef in een schone, hittebestendige pot of bak, waarbij je zachtjes op de vaste stoffen drukt om elke druppel gearomatiseerde olie eruit te halen. Gooi de gebruikte lente-ui en gemberbestanddelen weg; ze hebben alles aan de olie gegeven en hebben niets meer te bieden. Laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze afdicht. Het blijft maximaal 3 weken gekoeld bewaard en stolt enigszins als het koud is; voor gebruik op kamertemperatuur brengen. Sprenkel over koude noedels, gestoomde vis, congee of gebruik het overal waar de zachte, zoete geur van lente-ui aanwezig moet zijn zonder de textuur van rauwe lente-ui.

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 / scallion-oil