Sauzen / Ghana

Shito

Ghana's beroemde zwarte pepersaus - gemalen gedroogde garnalen en chilipepers langzaam gebakken in olie tot diep mahoniehout en intens hartig, een van de meest straffende umami-kruiden op aarde.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 80 g Gedroogde garnalen (klein, zongedroogd)
- ☐ 60 g Gedroogde haring of gerookte makreel, ontbeend
- ☐ 40 g gedroogde rode chilipepers (cayennepeper, vogeloogpeper of Ghana-peper)
- ☐ 200 g Rode ui, grof gesneden
- ☐ 6 teentjes Knoflookteentjes
- ☐ 30 g Verse gember, geschild, grof gesneden
- ☐ 240 ml Neutrale plantaardige olie (canola of zonnebloem)
- ☐ 60 g Tomatenpuree
- ☐ 120 ml bouillon of water
- ☐ 6 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Breek de gedroogde garnalen en de ontbeende gedroogde vis in kleine stukjes. Werk ze in batches en maal ze in een kruidenmolen, keukenmachine of hogesnelheidsblender tot ze een grof, droog poeder zijn - geen pasta, geen bloem, maar een gestructureerd, geurig poeder, ongeveer de consistentie van grofgemalen koffie. Verdeel het afgewerkte poeder op een bord en controleer op eventuele resterende botfragmenten van de gedroogde vis voordat u verder gaat. Het poeder ruikt intens naar de zee.

02 Als u hele gedroogde chilipepers gebruikt, rehydrateer ze dan gedurende 15 minuten in warm water en laat ze vervolgens uitlekken. Combineer de gerehydrateerde of gedroogde chilipepers (een kleine hoeveelheid weekwater is prima), rode ui, knoflook en gember in een blender of keukenmachine. Meng tot een grove, steenrode pasta – niet helemaal glad, maar er blijven geen grote stukken achter. Een vijzel en stamper produceert een meer gestructureerde pasta als de tijd het toelaat.

03 Verhit de olie in een brede koekenpan of wok met dikke bodem op middelhoog vuur tot hij glinstert maar niet rookt. Voeg de chilipasta in één keer toe; het zal dramatisch spetteren en sissen. Ga achteruit en zet het vuur onmiddellijk laag tot middellaag. Bak de pasta, onder voortdurend roeren met een lepel met lange steel, gedurende 15-20 minuten. De pasta moet in de olie bakken (niet sudderen): je wilt actieve bakgeluiden (een voortdurend, levendig geknetter) en geen zacht gerommel. De pasta zal geleidelijk donkerder worden van steenrood naar diep, donker kastanjebruin.

04 Voeg het zeevruchtenpoeder toe aan de donkergefrituurde pasta en roer krachtig om te combineren. Het poeder zal een deel van de olie absorberen en het mengsel zal iets vastlopen en een dikke, donkere massa worden. Blijf nog 5-7 minuten bakken, onder voortdurend roeren. Het zeevruchtenpoeder roostert in de resterende olie, waardoor de maritieme smaak wordt versterkt en een nootachtige, geroosterde diepte ontstaat. Het mengsel ruikt krachtig hartig – bijna overweldigend van dichtbij.

05 Voeg de tomatenpuree toe en roer deze krachtig door het gebakken pastamengsel, bak gedurende 2 minuten om de tomatenpuree te koken en de kleur te verdiepen. Voeg de bouillon of het water toe en roer goed om op te nemen. Verhoog het vuur tot medium en bak en laat het mengsel, onder voortdurend roeren, nog eens 5-8 minuten inkoken tot de bouillon is uitgekookt en de olie weer zichtbaar loskomt van de vaste stoffen. De afgewerkte shito moet los genoeg zijn om te lepelen, maar dik genoeg om op te hopen. Breng op smaak met zout. Laat het geheel afkoelen voordat u het in gesteriliseerde potten bewaart, rijkelijk bedekt met olie. In de koelkast 3-4 weken houdbaar.

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 / shito