Sauzen / Verenigde Staten

Sriracha

Rode jalapeños gemalen met knoflook en drie dagen laten gisten, daarna kort gekookt met azijn en suiker - het resultaat is een hete saus met meer diepte dan wat dan ook uit een fles, omdat de tijd de echte smaakmaker was.

Tijd 4345 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rode jalapeños (of Fresno chilis)
- ☐ 8 delen knoflookteentjes (gepeld)
- ☐ 10 delen Witte suiker
- ☐ 3 delen Zout (niet-gejodeerd)
- ☐ 20 delen Gedistilleerde witte azijn

Zo maak je het.

01 Verwijder de steeltjes van de chilipepers, maar laat de zaadjes zitten; deze bevatten warmte en pectine die de uiteindelijke saus dikker maken. Combineer chilis, knoflook, suiker en zout in een keukenmachine of blender. Pulseer tot je een grove, gestructureerde puree hebt – denk aan een dikke salsa-consistentie, geen gladde puree. De puree moet helder roodoranje zijn en intens ruiken naar rauwe chili en scherpe knoflook. Doe het mengsel in een schone glazen pot en laat 3 cm vrije ruimte over voor fermentatiegassen.

02 Bedek de pot losjes met kaasdoek, vastgezet met een rubberen band. Hierdoor kunnen fermentatiegassen ontsnappen terwijl verontreinigingen buiten worden gehouden. Bewaren bij kamertemperatuur (18–24°C) gedurende 3–7 dagen. Roer de puree één keer per dag door met een schone lepel. Na 24 uur zou je kleine belletjes in de puree moeten zien ontstaan. Op dag 3 zal de puree merkbaar complexer ruiken: minder rauw, hartiger en met een zuur tintje. De kleur verdiept zich van helder rood naar donkerder, meer verzadigd karmozijnrood.

03 Doe de gefermenteerde puree en azijn in een pan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat het vervolgens 5-7 minuten zachtjes koken, terwijl u regelmatig roert. De puree zal tijdens het koken iets dikker en donkerder worden. De azijn bewaart de saus en verheldert de zure toon die de gisting verzacht. Reduceer niet te veel; u wilt een gietbare hete saus, geen pasta.

04 Laat de gekookte saus 10 minuten afkoelen. Doe het mengsel in een blender en mix 1 à 2 minuten op de hoogste stand tot het geheel glad is. Passeer door een fijnmazige zeef en druk stevig aan met een lepel om elke druppel saus eruit te halen. Gooi de droge vaste stoffen weg (meestal zaden en schil). De gezeefde saus zal glanzend, glad en dieprood zijn. Fles in gesteriliseerde knijpflessen of glazen potten. In de koelkast bewaren – het is 6 maanden 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 / sriracha