Sauzen

Tahinsaus

Rauwe sesampasta verdund met citroensap en koud water totdat het loskomt, verbleekt en oplicht tot iets zijdezachts dan het uitgangspunt: nootachtig, zuur en romig in gelijke mate.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Tahini (goed geroerd, bij voorkeur op steen gemalen)
- ☐ 5 delen teentje knoflook, geraspt tot een pasta
- ☐ 3 delen Fijn zeezout
- ☐ 45 delen Vers citroensap
- ☐ 60 delen ijskoud water
- ☐ 2 delen Gemalen komijn (optioneel)

Zo maak je het.

01 Open de tahinipot en roer hem grondig van onder naar boven voordat je gaat meten; tahini scheidt zich af tijdens opslag en je hebt een volledig opnieuw gecombineerde pasta nodig, niet de droge pasta onderaan met de afgescheiden olie er bovenop. Doe de benodigde hoeveelheid in een mengkom. De tahini moet op dit punt een uniforme, dikke, pindakaasbruine pasta zijn met een sterk sesamaroma. Als de tahini erg stijf of koud is, zal de saus moeilijker glad te kloppen zijn; tahini op kamertemperatuur werkt het beste.

02 Voeg het citroensap in één keer toe aan de tahini en klop onmiddellijk. Het mengsel zal dramatisch vastlopen; het zal dikker worden en in een stijve, bleke, kruimelig ogende massa veranderen. Dit is te verwachten en geen mislukking. Het is dezelfde reactie als het vastpakken van chocolade: het zuur maakt de vetemulsie kapot en bindt de vaste stoffen. Voeg de geraspte knoflookpasta, het zout en de komijn (indien gebruikt) toe en klop ze door de in beslag genomen massa. Het mengsel ziet er gebroken en onsmakelijk uit – weersta de drang om nog iets anders toe te voegen.

03 Voeg het ijskoude water eetlepel voor eetlepel toe en klop krachtig na elke toevoeging. Bij elke toevoeging lijkt het alsof de saus eerst verder loskomt voordat hij weer samentrekt; dit is normaal. Ga door tot de saus glad en zijdeachtig is en in een langzaam, ononderbroken lint van de garde valt. De saus moet merkbaar bleek zijn – een bijna gebroken witte crèmekleur – aanzienlijk lichter dan de rauwe tahini. Proef en pas aan: meer citroen voor helderheid, meer water voor een lossere consistentie, meer zout om alles naar voren te brengen.

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 / tahini-sauce