Sauzen / Griekenland

Taramasalata

Lichtroze gerookte kuit (tarama), geëmulgeerd met geweekt oud brood, citroen en olijfolie tot een romige, zoute, intens hartige dip – de originele umami-bom van Griekse mezze.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 30 delen Roze karper of kabeljauw (tarama, niet de kant-en-klare spread)
- ☐ 60 delen Oud witbrood (korst verwijderd, 5 min geweekt in water)
- ☐ 15 delen Vers citroensap
- ☐ 8 delen Witte ui (fijn geraspt)
- ☐ 80 delen Milde extra vergine olijfolie (of lichte olijfolie)
- ☐ 5 delen Olijfolie en zwarte olijven (om te serveren)

Zo maak je het.

01 Scheur het oudbakken witte brood (de korstjes zijn verwijderd) in grove stukken en laat het 5 minuten in koud water onderdompelen tot het helemaal zacht is. Neem een handvol van het geweekte brood en knijp het stevig uit; je wilt brood dat vochtig is maar niet doorweekt. Uitgeperst brood moet kort zijn vorm behouden voordat het kan ontspannen. Weeg of meet na het knijpen, omdat overtollig water de balans van de dip weggooit.

02 Combineer het geperste brood, taramakuit, citroensap en geraspte ui in een keukenmachine. Meng op de hoogste stand gedurende 60 tot 90 seconden tot het volledig glad en uniform is. Het mengsel zal in dit stadium dik en pasta-achtig zijn; dit is de emulgatiebasis. Schraap halverwege de zijkanten een keer af.

03 Laat de keukenmachine op gemiddelde snelheid draaien en besprenkel de olijfolie in een zeer langzame, gestage stroom, precies zoals bij het maken van mayonaise. De emulsie zal zichtbaar lichter worden en in volume zwellen naarmate de olie wordt opgenomen. Nadat de helft van de olie erin zit, proef je: als het te zout is, voeg dan nog een scheutje citroen toe; als het te dun is, voeg dan meer brood toe. Voltooi het toevoegen van alle olie. Chill voor het serveren.

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 / taramasalata