Bijgerechten / Mexico

Mexicaanse Tepache

Een nauwelijks alcoholische gefermenteerde ananasdrank verrijkt met piloncillo en kaneel – licht bruisend, zoetzuur en verkoelend, gemaakt van schil en kern die anders verloren zouden gaan.

Tijd 4320 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Ananasschil en kern (van 1 hele ananas, goed gewassen)
- ☐ 25 delen Piloncillo of donkerbruine suiker
- ☐ 2 delen Kaneelstokje (bij voorkeur Mexicaanse canela)
- ☐ 1 delen Hele kruidnagels
- ☐ 300 delen Gefilterd of niet-gechloreerd water

Zo maak je het.

01 Verwarm ongeveer één kopje van het gemeten water tot 40°C (gewoon warm aanvoelend, niet heet). Voeg de piloncillo of bruine suiker toe en roer tot deze volledig is opgelost. Combineer met het resterende afgemeten water op kamertemperatuur in een grote, schone pot of keramische pot (inhoud minimaal 2 liter). Gebruik nooit alleen koud water; koud lost piloncillo niet op.

02 Boen de schil van de ananas grondig onder stromend water voordat je hem gaat snijden om vuil aan het oppervlak te verwijderen. Snijd vervolgens de schil en de kern in grove stukken. Voeg ze toe aan de pot met het suikerwater, gevolgd door het kaneelstokje en de kruidnagel. De ananas moet grotendeels onder water staan. Bedek de pot met een schone katoenen doek die is vastgezet met een rubberen band; geen strak deksel, omdat bij de gisting CO2 vrijkomt die moet ontsnappen.

03 Laat het afgedekt bij kamertemperatuur (22–28°C is ideaal) gedurende 2 à 3 dagen staan, en roer één keer per dag met een schone lepel. Na 24 uur verschijnen er belletjes in de vloeistof. Na 48 uur zou de tepache actief moeten bruisen als de pot zachtjes wordt gekanteld. Proef dagelijks; de smaak zou moeten veranderen van zoet naar lichtzuur en aangenaam tropisch. Stop wanneer de scherpte naar wens is.

04 Zeef de tepache door een fijnmazige zeef of kaasdoek in een schone kan of flessen, en gooi de vaste ananasbestanddelen, kaneel en kruidnagel weg. Zet onmiddellijk in de koelkast om de gisting te vertragen. Serveer koud op ijs. Tepache blijft in de koelkast maximaal 5 dagen houdbaar en blijft zich lichtjes in smaak ontwikkelen.

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 / tepache