Sauzen / Verenigd Koninkrijk

Worcestershiresaus

De Victoriaanse umami-bom: tamarinde, ansjovis, uien, melasse en een tiental kruiden die wekenlang samen zijn gefermenteerd tot een donkere, complexe, diep hartige smaakmaker die elke smaakcategorie uitdaagt.

Tijd 20160 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 240 ml Moutazijn
- ☐ 120 ml water
- ☐ 60 g Melasse of donkerbruine suiker
- ☐ 60 ml sojasaus
- ☐ 60 g Tamarindepasta (pitloos blok, bevochtigd)
- ☐ 40 g Ansjovisfilets in olie
- ☐ 150 g Witte ui, fijngesneden
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, geplet
- ☐ 20 g Verse gember, grof gesneden
- ☐ 1 theelepel zwarte peperkorrels
- ☐ 4 hele kruidnagels
- ☐ 1 stokje Kaneelstokje
- ☐ 4 peulen Groene kardemompeulen, gekneusd
- ☐ 1 theelepel korianderzaad, licht geplet
- ☐ 0,5 theelepel Cayennepeper
- ☐ 6 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Combineer alle ingrediënten in een middelgrote, niet-reactieve pan (roestvrij staal of email - geen aluminium). Breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook om de melasse op te lossen en de ansjovisfilets los te maken. Zodra het kookt, zet je het vuur laag tot het zachtjes suddert – slechts een paar luie belletjes die het oppervlak breken. Laat 20 minuten onafgedekt sudderen, af en toe roeren, tot de saus met ongeveer 15% is ingekookt en diep hartig en gekruid ruikt.

02 Haal de pan van het vuur en laat de saus volledig afkoelen tot kamertemperatuur (minimaal 60 minuten). Overhaast dit niet met een ijsbad; een snelle temperatuurverandering kan aromatische vluchtige stoffen verdrijven. Tijdens het afkoelen zal de saus iets dikker worden naarmate deze dichter bij kamertemperatuur komt en eventueel vet van de ansjovis kan een dunne schil op het oppervlak vormen.

03 Breng de gekoelde saus met alle kruiden en vaste stoffen over in een schone glazen pot met wijde opening. Dek af met een stuk kaasdoek dat is vastgezet met een rubberen band. Tijdens de gisting wil je luchtcirculatie, geen afgesloten deksel. Bewaren bij een koele kamertemperatuur (18-22°C), uit de buurt van direct zonlicht. Eenmaal daags roeren met een schone lepel. Fermenteer minimaal 1 week, idealiter 2 weken; de smaken zullen zich vermengen en dramatisch verzachten. De saus zal steeds minder scherp en complexer ruiken.

04 Bekleed een fijnmazige zeef met een dubbele laag vochtige kaasdoek en plaats deze over een diepe kom. Giet de gefermenteerde saus er in porties doorheen en druk stevig op de vaste stoffen met de achterkant van een pollepel om elke druppel vloeistof eruit te halen. Gooi de verbruikte vaste stoffen weg. De gezeefde saus moet glad zijn, volledig vrij van deeltjes en diep donker. De opbrengst van dit recept bedraagt ongeveer 200-220 ml.

05 Giet de gezeefde saus in een kleine pan en breng heel zachtjes aan de kook. Reduceer met 20-25% om de smaken te concentreren en de karakteristieke Worcester-consistentie te bereiken: dun genoeg om uit een fles te schudden, dik genoeg om kort aan een lepel te blijven hangen. Deze stap is optioneel maar wordt ten zeerste aanbevolen: het elimineert de resterende rauwheid van de fermentatie en bepaalt de uiteindelijke smaak. Volledig afkoelen alvorens te bottelen. Gekoeld, 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 / worcestershire-sauce