Sauzen / Jemen

Zhug

De opruiende groene kruidensaus uit Jemen: verse koriander en peterselie, woest vermengd met jalapeños, kardemom en komijn tot een dikke, smaragdgroene pasta die schoon en helder brandt. De meest geliefde smaakmaker in de Jemenitische diaspora en bij elke Israëlische marktkraam.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 g Verse koriander (koriander), bladeren en stengels
- ☐ 30 g Platte peterselie, bladeren en stengels
- ☐ 60 g Jalapeñopepers (zonder steel, grof gesneden)
- ☐ 15 gram knoflookteentjes
- ☐ 4 g Groene kardemompeulen, zaadjes verwijderd
- ☐ 4 g Komijnzaad
- ☐ 3 g Zwarte peperkorrels
- ☐ 5 g Fijn zeezout
- ☐ 30 g Extra vergine olijfolie

Zo maak je het.

01 Wrijf het kardemomzaad, het komijnzaad en de zwarte peperkorrels in een vijzel tot een fijn, gelijkmatig poeder. De kardemomzaden zijn het belangrijkste: ze moeten volledig worden geplet om de eucalyptus-bloemige oliën vrij te geven die kenmerkend zijn voor Zhug. Als je een kruidenmolen gebruikt, laat deze dan 30 seconden draaien en controleer of er nog hele zaden over zijn. Het kruidenpoeder moet fijn genoeg zijn om niet korrelig op de tong aan te voelen.

02 Voeg de knoflook en het zout toe aan de vijzel met de gemalen kruiden en stamp tot een gladde pasta. Voeg de jalapeñostukjes in twee porties toe, waarbij je elke batch in de knoflookbasis stampt voordat je er meer toevoegt. Voeg ten slotte eerst de koriander- en peterseliestengels toe (ze zijn harder), stamp tot een grove pasta en voeg dan de blaadjes toe. Werk met een cirkelvormige schuurbeweging tegen de mortelmuur tussen de kloppende bewegingen. De pasta zal nat en smaragdgroen zijn.

03 Voeg, als je dat nog niet hebt gedaan, de resterende kruidenblaadjes toe aan de pasta en werk erin. Giet de olijfolie over de pasta en roer deze erdoor met een lepel of nog een paar slagen van de stamper. De olie moet integreren maar niet volledig emulgeren; zhug is geen gladde saus. Proef en pas zout en hitte aan. Doe het in een schone pot, maak het oppervlak glad en druk er een dun laagje olijfolie overheen om het af te dichten. In de koelkast bewaren. Zhug is 1 tot 2 weken houdbaar en de smaak wordt na 24 uur dieper.

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 / zhug