

Salsa



Bijgerecht

saus

4 personen

Land: Mexico

Bereidingstijd: Bereiding 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 1 el kappertjes
- 3 zoetzure augurkjes
- 6 ansjovisfilet
- 2 handen platte peterselie (alleen de blaadjes)
- 1 bos basilicum (alleen de blaadjes)
- 1 handvol verse munt (alleen de blaadjes)
- 1 el Dijonmosterd + 3 el rode wijnazijn
- 8 el olijfolie extra vierge
- zeezout en vers gemalen peper

Bereidingswijze

1. De beste manier om salsa te maken is door alle ingrediënten met de hand heel fijn te hakken. De salsa is heerlijk met gegrild of geroosterd vlees en vis.
2. Hak de knoflook heel fijn met de kappertjes, de augurkjes, de ansjovis en de kruiden en doe alles in een kom. Doe de mosterd en de azijn erbij en roer er dan langzaam de olijfolie door tot je de juiste dikte hebt. Proef en doe er zoveel vers gemalen zwarte peper en wat zout bij dat de smaak uitgebalanceerd is. Misschien moet er ook nog wat azijn bij.

Tenslotte

Het basisrecept voor bovenstaande **Salsa Verde** komt waarschijnlijk uit het Nabije Oosten en is waarschijnlijk minstens 2000 jaar oud. Romeinse legionairs brachten het naar Italië, vanwaar het werd geëxporteerd naar Frankrijk en Duitsland. Er zijn aanwijzingen dat het is ingevoerd in Frankfurt am Main door de Italiaanse handelsfamilies Bolongaro en Crevenna rond 1700. Een mogelijke oorsprong van de Duitse variant moet worden gezocht bij de hugenoten die emigreerden naar Kurhessen in de 18e eeuw. De Duitse variant gebruikt een verschillende mix van kruiden, omdat Middellandse Zee-kruiden toen niet beschikbaar waren in Duitsland. Salsa verde – ‘groene saus’– kom je in uiteenlopende keukens tegen, van de Argentijnse (waar de saus chimichurri heet), tot Mexicaanse en Franse varianten. Maar de Italiaanse groene saus ligt me het meest na aan het hart, simpelweg omdat ik in Italië een paar onvergetelijk lekkere salsa's heb gegeten. De formule is eenvoudig: verse groene kruiden die met de hand worden gehakt en vervolgens gemengd met kappertjes, citroenrasp, ui of sjalot en olijfolie. Tal van kruiden en zelfs saladegroen zijn uitstekend geschikt als smaakmakers. Denk aan peterselie, basilicum, kervel, bieslook, dragon, munt, waterkers, wilde rucola en koriander. Verder kun je de saus meer body geven met extra ingrediënten als mosterd, fijngehakt hardgekookt ei, pijnboompitten of ansjovisfilets. Zelf heb ik nog een andere salsa bedacht, de **Gember-Paprika salsa**. Snipper 3 paprika's en 1 rode ui grof. Doe in de keukenmachine en draai met een paar keer pulseren niet tot pulp, maar tot kleine stukjes. Snijd 250 gr smaaktomaten zeer klein. Hak een bosje peterselie fijn. Schil 3 cm gember en hak hem fijn, samen met 1 teentje knoflook en 1 rode peper. Meng alles met het sap van 2 limoenen en 2 el poedersuiker, plus zout. Zet een poos koel weg en schep af en toe om. Smaakt bij van alles. Tot slot dan de **Chimichurri**. Hak 10 tenen knoflook, 1 eetlepel oregano en 5 laurier blaadjes klein. Doe 2 eetlepels (zoete) paprikapoeder, 1 eetlepel tijm, 1 eetlepel gedroogde basilicum 1 eetlepel komijnzaad in een mengkom, voeg een kopje olijfolie en een scheut rode wijnazijn toe in een verhouding 3 delen olie op 1 deel azijn. Voeg zoveel olie en azijn toe tot alles lekker onder staat. Staafmixer er in en draaien maar. Als alles fijn is voeg je nog 1 heel fijn gesneden ui en 1 eetlepel peterselie toe. Proeven en op smaak brengen door extra peper, zout, azijn, etc. toe te voegen. De volgende dag nog lekkerder. Een bevriende kok maakt de chimichurri op basis van gegrilde paprika. Twee of drie paprika's een minuut of twintig in de oven grillen. Beetje pellen en met olie en knoflook met de staafmixer pureren. Daarna ongeveer het zelfde als hierboven.