

# RECEPT: SRIRACHA

Als je de sambal van de afhaal-Chinees bij je babi pangang al pittig vindt, is dit niks voor jou. Als je de pittige saus bij de Vietnamese loempia al heftig vindt, is dit niks voor jou.

Maar; ben je klaar voor de volgende stap en vind je dat het nooit pittig genoeg kan zijn ? Hier dan eindelijk een saus die écht pittig en écht lekker is?

Sriracha wordt met de dag populairder in Nederland -en terecht-. Je spreekt het uit als; sieh-rah-tja. Maar is ook beter bekend als 'rooster sauce' of 'cock sauce' (vanwege het bekende merk met de haan op het etiket). De pittige, frisure saus uit Thailand kun je overal voor gebruiken

namelijk. Verse pepers, azijn, zout, knoflook en suiker; dat is alles wat je nodig hebt. Meer info [hier](#). Jaren geleden ben ik verliefd geworden op deze saus. Vandaag wil ik jullie laten zien hoe je zelf Sriracha kunt maken.



## Wat heb je nodig voor 500 ml Sriracha?

- 500 gram hete rode pepers (Rawit pepertjes en Madame Jeanette pepertjes zijn bij de Aziatische toko makkelijk te krijgen)
- 450 ml witte azijn
- 2 el keukenzout
- 2 el palmsuiker
- 8 teentjes knoflook

(Dit is het basisrecept voor Sriracha. Je kunt variëren met dit recept; voeg citroengras, gember of extra knoflook toe voor je eigen favoriete Sriracha.)

1. Snij de knoflook en pepertjes grof en doe ze in een glazen pot of schaal. *Let op: wees voorzichtig de pepertjes! Gebruik van die wegwerp handschoentjes, improviseer met magnetronfolie om je hand of wees gewoon voorzichtig. Niet in je ogen wrijven of -als man zijnde- naar het toilet gaan voordat je je handen wast!*

2. Voeg het zout en de de azijn toe.

3. Goed roeren en laat een nachtje in de koelkast staan. (Op deze manier wordt de pittigheid van de pepertjes wat subtieler)

4. Doe alles in een pannetje en zet op hoog vuur. Voeg de palmsuiker toe. Goed roeren. Zodra het geheel kookt, zet je het op een laag vuurtje om vervolgens 5 minuutjes te laten sudderen. Roeren; af en toe. Laat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.

5. Tijd voor de blender. Stop de azijn met de pepertjes en knoflook in een blender. Blend voor 5 volle minuten.

**6.** Haal de puree door een fijne zeef met de achterkant van een soeplepel.

**7.** Je zelfgemaakte Sriracha is nu klaar. Stop in een glazen potje of flesje die je goed kan afsluiten.

Bewaar in de koelkast.

*Let wel op:* deze zelfgemaakte Sriracha is scherper dan de kant-en-klare! Wil je voor wat minder pittig gaan? Gebruik dan voor een groot deel Spaanse pepertjes en laat de Madame Jeanette achterwege.