

Inhoud

.....◆.....

Inleiding ✦ 7

Ketchup ✦ 8

Ketchup – meer dan alleen tomaten + 10

Recepten + 18

Probleemoplosser + 38

Mosterd ✦ 40

Mosterd – een wereld op zich + 42

Recepten + 50

Probleemoplosser + 70

Mayonaise ✦ 72

Mayonaise – verrukkelijk veelzijdig + 74

Recepten + 78

Probleemoplosser + 106

Register ✦ 108



KETCHUP

– meer dan alleen tomaten

WAT IS TOMATENKETCHUP? DE DEFINITIE

Bij producten zoals we die uit de supermarkt kennen, gaat het volgens de definitie van de 'Europese beoordelingsmerken van tomatenketchup' om een homogene saus (dus zonder stukjes), die van rijpe tomaten zonder vel en zaadjes kan worden gemaakt. Er mogen ook tomatenproducten, zoals tomatenconcentraat, als basis worden gebruikt. Verder mag tomatenketchup azijn, suiker, zout en smaakmakers als uien en specerijen of de extracten daarvan (plus bepaalde additieven, zoals verdikkingsmiddel) bevatten. Het zogenoemde drogestofgehalte aan tomaten – dit is de waterloze tomatenmassa, die rond de 5 g per 100 g verse tomaten ligt – moet minstens 6 procent van de ketchup-massa uitmaken. Verder mogen er geen andere vruchten of groenten in tomatenketchup zitten.

KETCHUP ALS VOEDINGS- EN LIFESTYLEPRODUCT

Ketchup is vooral voor fastfood en allerlei gerechten van de grill het culinaire puntje op de i: de saus wordt als extraatje bij kant-en-klare vegetarische en niet-vegetarische gerechten als steaks, hamburgers, worstjes, vegetarische burgers, visproducten en snacks geserveerd. Bij sommige gerechten is er geen alternatief voor ketchup; zonder ketchup zouden bijvoorbeeld hotdogs of een frikandel speciaal voor veel mensen niet compleet zijn. Daarom staat ketchup als razend populaire saus ook voor een stuk levensgevoel. Niet alleen voetbalclubs kennen de emotionele waarde van ketchup en hebben voor hun fans eigen producten op de markt gebracht; ook de autofabrikant Volkswagen doet aan klantenbinding door een eigen ketchup te verkopen. Het bedrijf levert tevens de zeer succesvolle Volkswagen-currywurst. Tomatenketchup spreekt zelfs topkoks aan; zij gebruiken de saus af en toe voor het op smaak brengen van hun gerechten – zij het in zeer kleine hoeveelheden.

Snel gemaakte KETCHUPS

SNELLE KETCHUP VAN TOMATENPUREE

... gaat bijna nog sneller...

VOOR CA. 3 DL

200 g tomatenpuree (enkel
geconcentreerd)
60 g acacia-honing
2 el wittewijnazijn
1 tl zout
versgemalen zwarte peper

Doe alle ingrediënten met 50 ml
water in een pot met schroefdeksel
en schud flink.

Tip

Voeg voor curryketchup 1 theelepel
kerriepoeder toe en voor paprika-
ketchup 1 theelepel mild paprika-
poeder.

RAUWE KETCHUP VAN BLIKTOMATEN

Zonder lang inkoken, in no time
klaar.

VOOR CA. 5 DL

225 g tomaten uit blik, zonder sap
3 el gehakte gedroogde dadels
60 ml olijfolie
1 tl zout
1 tl appelazijn
150 g zongedroogde tomaten

Pureer alle ingrediënten, behalve de
zongedroogde tomaten, fijn. Voeg de
tomaten toe en pureer het mengsel
tot het de gewenste textuur heeft.

Doe de ketchup in flessen en sluit
ze af.

SNELLE KETCHUP VAN GEDROOGDE TOMATEN

Bijzonder aromatisch en met
kruidige accenten.

VOOR CA. 2,5 DL

½ kleine ui
1 teentje knoflook
150 g gedroogde tomaten in olie
2,25 dl appelsap
90 g bruine basterdsuiker
50 ml appelazijn
snufje gemalen kruidnagels
snufje gemberpoeder
snufje cayennepeper
zout

Pel de ui en knoflook en hak ze grof.
Laat de gedroogde tomaten uitlek-
ken. Doe alle ingrediënten in een blen-
der en pureer ze vrij glad. Doe ze in een
pan, breng ze aan de kook en laat ze
ongeveer 15 min. sudderen op middel-
hoog vuur, tot de ketchup donker en
dikvloeibaar is; roer af en toe.

Doe de hete ketchup in potten of fles-
sen en sluit ze af. Laat ze ongeveer
10 min. omgekeerd staan. Laat de
ketchup minstens 1 week trekken.

SNELLE KETCHUP
van tomatenpuree

RAUWE KETCHUP
VAN BLIKTOMATEN



Snelle ketchup
VAN GEDROOGDE
TOMATEN



Basis- RECEPT

GROF OF FIJN, MILD OF SCHERP; MET DIT BASISRECEPT KUNT U ALLE KANTEN OP.

VOOR 2-3 POTTEN VAN 2,5 DL

.....◆.....

250 g mosterdzaad of mosterdpoeder

20 g zout

50 g suiker, of naar smaak

1,5 dl wittewijnazijn

Leg de hele mosterdzaadjes minstens 1 uur in de diepvries; ze zijn dan veel gemakkelijker te malen. Maal ze daarna in gedeelten in een schone koffie- of specerijenmolen. Laat het apparaat tussendoor steeds afkoelen, want als het te heet wordt, verliezen de zaadjes hun aroma - ze mogen niet warmer dan 30 °C worden. Als u geen molen heeft, kunt u de zaadjes in een vijzel malen tot u ze fijn genoeg vindt.

Doe het zeer fijne of wat grovere mosterdpoeder in een grote kom en voeg het zout en suiker naar smaak toe.

Meng 2 dl water met de wijnazijn en schenk ze over het mosterdpoeder. Laat het geheel 12-24 uur staan, zodat de mosterd kan fermenteren. Hij wordt in die tijd aanzienlijk dikker. Als u de mosterd daarna fijner wilt maken, kunt u hem enkele minuten pureren met een staafmixer of in een blender; stop regelmatig, zodat de mosterd niet te heet wordt.

Doe de mosterd in afsluitbare potten en laat hem 2-4 weken trekken in de koelkast of op een koele plek, zodat de smaak zich kan ontwikkelen. De mosterd is in een afgesloten pot enkele maanden houdbaar in de koelkast.

Gloucester- SAUS

EEN POPULAIRE SAUS VOOR GERECHTEN ALS ASPIC, KOUD VLEES, GEROOKTE VIS EN ANDERE KOUDE DELICATESSEN.

VOOR CA. 475 G

220 g venkel	ca. 150 g mayonaise (zie Basisrecept blz. 79)
1 el mosterdpoeder	cayennepeper
100 g zure room	zout

Was de venkel, hak het groen fijn en snijd de knol in kleine blokjes. Kook de blokjes venkel 3 min. in kokend water met wat zout. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Roer het mosterdpoeder door de zure room. Maak de mayonaise volgens het basisrecept en meng het venkelgroen en de venkelblokjes erdoor. Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper.

TARTAR- Saus

LEKKER BIJ VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN, ROSBIEF, KOUD VLEES EN VERGELIJKBARE GERECHTEN.

VOOR CA. 275 G

ca. 150 g mayonaise (zie Basisrecept blz. 79)	1 el gehakte augurken
50 g yoghurt	2 el gehakte peterselie
50 g crème fraîche	versgeperst citroensap
1 tl dijonmosterd	cayennepeper
1 tl gehakte sjalotjes	zout
1 el gehakte kappertjes	versgemalen zwarte peper

Maak de mayonaise volgens het basisrecept en meng de yoghurt en crème fraîche erdoor. Meng daarna de resterende ingrediënten erdoor. Breng de saus op smaak met citroensap, cayennepeper, zout en peper.

Gloucester-
SAUS

TARTAAR-
SAUS

