



- PERSINFORMATIE -

Home made barbecuesauzen

Zomer, zon en stralend weer tijd om de barbecue aan te steken!

Diep in ons hart rekenen we natuurlijk allemaal op net zo'n zomer als die van vorig jaar.

En wat is er dan leuker dan buiten op een echt houtskoolvuurtje te koken. Barbecuen is het deze zomer helemaal! Echt back to basic, maar dan wel met een flinke dosis fantasie.

Geen kant-en-klare spiesen, maar juist lekker zelf aan de slag. Mooie stukken vlees en vis marinieren met geurige olie en kruiden en met zorg roosteren. Ook mediterrane groente, krielaardappeltjes en knapperig brood met kruidenboter van de barbecue scoren hoog. Dat wordt echt culinair genieten van de barbecue. Dan zet je daar geen kant-en-klare sausjes bij, maar ga je van tevoren ook lekker met de sauzen aan de slag.

Barbecuesauzen

Maak bijvoorbeeld eens een lekkere **Hot Tomato Sauce** helemaal zelf van verse tomaten. Je weet niet wat je proeft! Echt tomaat, want in een fles van 500 ml gaat zeker anderhalve kilo verse tomaten. En in je eigen **Barbecuesaus** verwerk je verse perziken. Voor liefhebbers van pittig is een zelfgemaakte **Rode Pepergelei** natuurlijk niet te versmaden. En wat dacht je van een zelfgemaakte **Chutney** van verse ananas voor bij geroosterde kip of lamsvlees van de barbecue. Het kost wel even wat tijd, want de meeste sauzen moeten toch wel een half uur tot een uur inkoken om de goede dikte te krijgen, maar er is verder niets moeilijks aan. En het leuke is dat je zo'n zelfgemaakte saus gewoon aanpast aan wat je zelf lekker vindt. Voor de een mag het wat pittiger, voor de ander wat zuurder of juist wat zoeter.

Functie van suiker in sauzen

Tomatensaus, barbecuesaus en chutney worden niet – zoals pesto, tapenade en mayonaise – gemaakt op basis van olie. De basis bestaat uit ingekookte groenten of fruit met kruiden en azijn en suiker voor de houdbaarheid, structuur en natuurlijk ook voor de smaak.

Suiker wordt in zulke sauzen niet in eerste instantie toegevoegd voor de zoete smaak. Vaak is juist nauwelijks te proeven dat er in zulke sauzen suiker verwerkt is. Suiker beïnvloedt samen met de azijn de houdbaarheid, want in een zoetzuur milieu voelen bacteriën zich niet thuis. Suiker zorgt er tijdens het inkoken ook voor dat de saus een mooie lichtgebonden structuur krijgt. Hoe meer suiker je toevoegt, hoe stroperiger de saus wordt. En al is het niet echt te proeven dat er suiker inzit, suiker heeft natuurlijk wel invloed op de smaak. Suiker zorgt dat de erg zure smaak van azijn wat wordt afgezwakt en maakt dat de saus voller van smaak wordt. Suiker werkt ook als smaakversterker en zorgt daarmee dat de smaak van de specerijen goed tot zijn recht komt.

Suikerstichting Nederland

Suikerstichting Nederland is het kenniscentrum op het gebied van suiker in relatie tot voeding en gezondheid. Zij stelt onderzoek in naar de effecten van suiker en suikerhoudende producten op onze gezondheid. Hierbij wordt nauw samengewerkt met (inter)nationaal erkende onderzoeksinstituten en universiteiten. Suikerstichting Nederland is tevens verantwoordelijk voor de generieke communicatie en voorlichting over suiker als product en als ingrediënt.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

De bijgevoegde foto's zijn vrij voor eenmalige publicatie bij deze persinformatie. De foto's zijn gemaakt door Fotostudio Voorhuis te Doetinchem.

Tevens zijn er digitale foto's beschikbaar van entrecote met Barbecuesaus, een spies met Hot Tomato Sauce en lamsvlees met Ananaschutney.

Dit persbericht én alle foto's zijn te vinden op www.suikerinfo.nl (professionals/persberichten).

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Suikerstichting Nederland, Inge van Kampen, tel: 035 54 33 4 55, e-mail: ivankampen@suikerstichting.nl

Bijlage : Recept Hot Tomato Sauce
 Recept Barbecuesaus
 Recept Rode Pepergelei
 Recept Ananaschutney

Recept Hot Tomato Sauce

(1 fles van 500 ml)

1 kleine ui
3-4 rode pepers
1,5 kg rijpe tomaten
1 theelepel kaneel
1 theelepel gemalen piment
1 theelepel versgemalen zwarte peper
2 laurierblaadjes
0,5 eetlepel zout
100 g witte basterdsuiker
75 ml kruidenazijn

staafmixer
1 afsluitbare fles of pot van 500 ml
trechter

Pel en snipper de ui. Verwijder de zaadjes uit de peper en hak de pepers fijn. Snijd de tomaten in vieren. Schep de ui, rode peper en tomaat in een braadpan door elkaar en breng het mengsel op matig hoog vuur aan de kook. Kook de tomaten in 15-20 minuten gaar en pureer ze met een staafmixer. Wrijf het tomatenmengsel boven een andere pan door een zeef. Roer de kaneel, piment, peper, laurier, zout, basterdsuiker en azijn erdoor en kook de tomatensaus op half hoog vuur in ca. 1-1,5 uur tot een dikke saus in, roer regelmatig.

Als de fles en trechter niet zijn afgewassen in de afwasmachine was de fles met deksel en de trechter dan af in heet water met soda, spoel ze goed af en laat ze tot gebruik omgekeerd uitlekken op een schone theedoek.

Zet de fles rechtop op de theedoek en zet de trechter erin. Vul de fles zo tot aan de rand met hete tomatensaus. Sluit de fles direct af en plak er een etiket met naam en bereidingsdatum op.

De tomatensaus is in de koelkast nog zeker 2-3 weken te bewaren.

Gebruik: Lekker bij geroosterd vlees van de barbecue, vooral lekker bij hamburgers en worstjes.

Bereidingstijd: ca. 1,5 uur

Recept Barbecuesaus

(2 potten van 350 ml)

1 grote ui
2 tenen knoflook
1 stengel bleekselderij
3 verse perziken
2 eetlepels olijfolie
1 blik tomaatstukjes
1 eetlepels tomatenpuree
1 dl appelazijn/ciderazijn
sap van 1 citroen
100 g bruine basterdsuiker
2-4 theelepels hot peppersauce (Tabasco)
1-2 eetlepels mosterd
1 theelepel gemalen piment
2 laurierblaadjes
2 potten van 350 ml met twist-off deksel

Pel en snipper de ui en de tenen knoflook. Schil de bleekselderij met een dunschiller en snijd de stengel in kleine blokjes. Trek het velletje van de perziken en snijd ze in kleine blokjes. Verwarm de olijfolie in een braadpan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij zachtjes aan. Schep de perzik en tomaatstukjes met vocht erdoor. Voeg de tomatenpuree met de azijn, het citroensap, de basterdsuiker, hot peppersauce, mosterd, piment en de laurierblaadjes toe. Meng alles goed door elkaar en breng het al roerende aan de kook. Laat het geheel 30-45 minuten zachtjes koken tot een dikke saus ontstaat. Pureer het geheel met een staafmixer en laat de saus nog even pruttelen.

Als de potten niet zijn afgewassen in de afwasmachine was de pot met deksel dan af in heet water met soda, spoel ze goed af en laat ze tot gebruik omgekeerd uitlekken op een schone theedoek.

Zet de potten rechtop op de theedoek en vul de potten tot aan de rand met hete barbecuesaus. Sluit de pot direct af en zet de pot 5 minuten op z'n kop. Keer de pot weer en laat de barbecuesaus afkoelen. plak er een etiket met naam en bereidingsdatum op. De barbecuesaus is in de koelkast nog zeker 2-3 weken te bewaren.

Gebruik: Bestrijk drumsticks, spiesen met varkensvlees, entrecotes of hamburgers royaal met de barbecuesaus en olie en rooster ze boven een gloeiend houtskoolvuur bruin en gaar. Of serveer de saus bij het geroosterde vlees.

Bereidingstijd: ca. 1 uur

Recept Rode Pepergelei

(1 jampot van 350 ml)

2-3 rode pepers

2-3 theelepels hot pepper sauce (Tabasco)

sap van 1 limoen

200 ml appelsap

300 g geleisuiker

1 jampot met twist-off deksel

Snijd de pepers open en verwijder de zaadjes. Snijd de pepers in flinterdunne reepjes. Roer in een pan de rode peper met de hot peppersauce, het limoensap en het appelsap door elkaar. Schep de geleisuiker erdoor. Breng het geheel al roerende op matig hoog vuur aan de kook tot de massa flink borrelend kookt en door roeren niet meer van de kook raakt. Laat de gelei nog 4 minuten flink borrelend doorkoken. Laat de gelei in de pan afkoelen tot de gelei dikker wordt en roer regelmatig de peperreepjes erdoor. Schep de gelei pas in de pot als de peperreepjes niet meer naar boven drijven.

Als de pot niet is afgewassen in de afwasmachine was de pot met deksel dan af in heet water met soda, spoel ze goed af en laat ze tot gebruik omgekeerd uitlekken op een schone theedoek.

Zet de pot rechtop op de theedoek en vul de pot tot aan de rand met gelei. Sluit de pot direct af. Zet de pot 5 minuten op zijn kop. Keer de pot weer en laat de gelei afkoelen. Plak er een etiket met naam en bereidingsdatum op. De gelei is in de koelkast nog zeker 1-2 maanden te bewaren.

Gebruik: Geef de pepergelei bij geroosterde kip of vis. Ook lekker op een stukje stokbrood met verse (geiten)kaas.

Bereidingstijd: ca. 0,5 uur

Recept Ananuschutney

(1 pot van 350 ml)

500 g verse ananas
1 theelepel zout
1 grote appel (Elstar)
2 tenen knoflook
3 cm verse gemberwortel
250 ml kruidenazijn
200 g suiker
2 theelepels sambal oelek
1 theelepel kaneel
1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
0,5 theelepel gemalen komijn (djinten)
0,5 theelepel versgemalen zwarte peper
50 g rozijnen

1 pot van 350 ml met twist-off deksel

Snijd de ananas in plakken van 1 cm dik. Snijd de schil van de plakken en verwijder ook de harde kern. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes en schep ze in een kom om met het zout. Laat de ananas 10 minuten staan. Schil de appel en snijd hem in stukjes. Pel de tenen knoflook en schil de gember. Hak de knoflook en gember heel fijn (in de keukenmachine). Meng in een roestvrijstalen pan de azijn met de suiker, knoflook, gember, sambal, kaneel, koriander, komijn en peper en breng dit al roerende aan de kook. Los al roerende de suiker op. Schep de ananas en rozijnen erdoor en laat het geheel 30 - 40 minuten pruttelen tot een dikke chutney ontstaat.

Als de pot niet is gewassen in de afwasmachine was ze dan af in heet water met soda, spoel ze goed af en laat ze tot gebruik omgekeerd uitlekken op een schone theedoek.

Zet de pot rechtop op de theedoek en vul hem tot aan de rand met hete chutney. Sluit de pot direct af en zet hem 5 minuten op hun kop. Keer de pot weer en laat de chutney afkoelen. Plak er een etiket met naam en bereidingsdatum op. De chutney is in de koelkast nog zeker 1-2 maanden te bewaren.

Gebruik: Serveer de chutney bij geroosterde kip, lamsvlees of rundvlees.

Bereidingstijd: ca. 1 uur