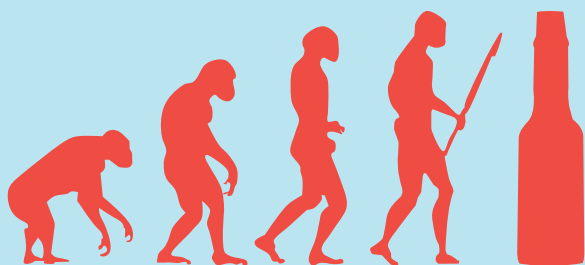


# HOT SAUCE HISTORY



Het technische verhaal achter hot sauce hebben we gehad en nu wordt het alleen maar leuker! Te beginnen met de geschiedenis van dit geweldige goedje. Om helemaal terug naar de geboorte van hot sauce te gaan, moeten we namelijk maar liefst 9000 jaar terug in de tijd.

## **De Azteken**

Azteken waren rond het jaar 7000 v.C. niet alleen bezig met de totale dominantie van Meso-Amerika, het bouwen van piramides of het uitvinden van de kalender. Nog veel belangrijker: de eerste stap in de wondere wereld van hot sauce werd gezet. Een ogenschijnlijk klein stapje, maar het bleek een gigantische stap te zijn voor de culinaire wereld: chilipepers en water werden voor het eerst gecombineerd met kruiden om extra smaak en kick toe te voegen aan het eten. Deze substantie werd daarnaast ook voor medicinale doeleinden, het betalen van belastingen en zelfs oorlogsvoering (denk pepperspray-achtige wapens) gebruikt.

## **Pepers veroveren de wereld**

Voor de volgende grote stap is het wachten tot ongeveer 8500 jaar later, toen ene Christoffel Columbus de peper naar Spanje haalde. In plaats van zijn oorspronkelijke eindbestemming India, belandde hij in Centraal-Amerika. Daar stuitte hij op de chilipeper in plaats van de zwarte peper waar hij eigenlijk naar op zoek was. Omdat de chilipeper bij Columbus net als de bekende zwarte peper voor een brandend gevoel in de mond zorgde, noemde hij de vruchten ook 'pepers' – vandaar hun huidige populaire benaming. Een verhaal van toeval dus, maar de peper had wel zijn weg

# CLASSICS & CULT FAVORITES



Het is al meer dan 150 jaar geleden dat tabasco, de klassieker der klassiekers, is geboren. Maar daarna volgde er natuurlijk nog veel meer. Veel van die merken zijn nu nog steeds actief en hebben, vooral aan de andere kant van de oceaan, een fanatieke fanbase. Sommigen gaan zelfs zo ver dat ze een flesje van hun geliefde hot sauce op hun lichaam tatoeëren. Het moge dus duidelijk zijn dat de band met een pittige vloeistof in een flesje behoorlijk vurig kan zijn. Dit zijn de tien ultieme classics en cultfavorieten in de hot sauce business. De Amerikaanse staat Louisiana heeft door zijn cajunkeuken de meeste classics op zijn naam staan.

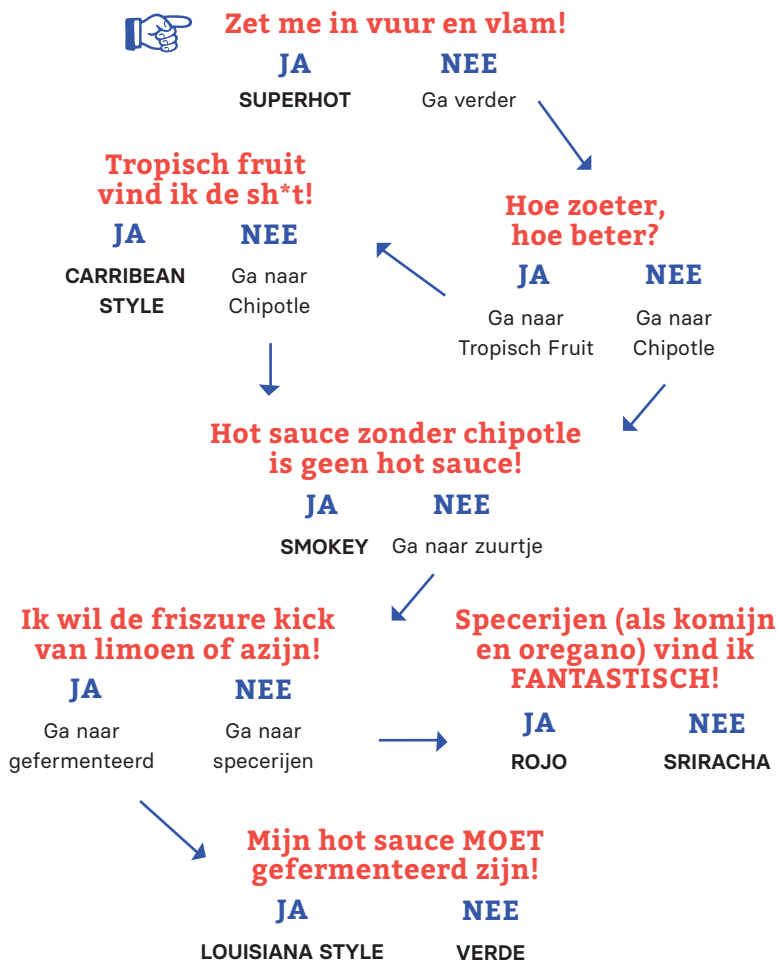
### Tabasco® Pepper Sauce™

We hadden het er al eventjes over, maar dit is natuurlijk de bekendste hot sauce ter wereld. En als je zo'n lange bestaansgeschiedenis hebt, een echte pionier in 'the game' bent geweest en nu nog steeds gruwelijk veel flesjes verkoopt, dan is dat ook wel terecht. Ook de manier waarop Tabasco® zo populair is geworden, is het vertellen waard. McIlhenny verkocht zijn saus namelijk in bulk aan restaurants en hotels, in plaats van ze direct aan consumenten te verkopen. Doordat Tabasco® opeens in haast elk restaurant en hotel te zien en te proeven was, werd het heel snel wereldwijd de hot sauce numero uno. In 1868 werd het bedrijf achter de Tabasco®-hot sauce opgericht, in 1870 werd het patent aangevraagd en zo'n tien jaar later was Tabasco® al volledig verspreid over Amerika en zelfs Europa. En zo is het 150 jaar later nog steeds.

Tabasco® is nog steeds in handen van de McIlhenny-familie en ook het recept van Tabasco® Pepper Sauce is nagenoeg onaangetast na al die jaren: gefermenteerde tabascopepers, zout en azijn. Waarom zo'n tijdloze klassieker ook aanpassen? Tenzij misschien om hem nog beter en kwaliteits-

# What's your style?

Doorgewinterde hot sauce-lovers experimenteren vaak met verschillende stijlen, maar wanneer je nog maar net met hot sauces begint, is het wellicht de moeite waard om te ontdekken welke stijl het best bij je past. Speciaal daarvoor hebben we het onderstaande hulpmiddeltje ontwikkeld.



# THE RECIPES



# THE ULTIMATE ANTIDOTE MILKSHAKE

Als ultiem 'tegengif' presenteren wij je onze versie van de Vanilla Hard Shake. Deze milkshake voor volwassenen bevat alles wat zou moeten helpen bij een mond die serieus in brand staat: zuivel, vetten, suiker en alcohol. En hij is ook nog eens koud. Dat is ook altijd fijn bij het blussen. Stiekem is deze milkshake ook heel lekker wanneer je gehemelte niet in de fik staat, dus zie deze als bonus.



## Ingrediënten voor 1 glas

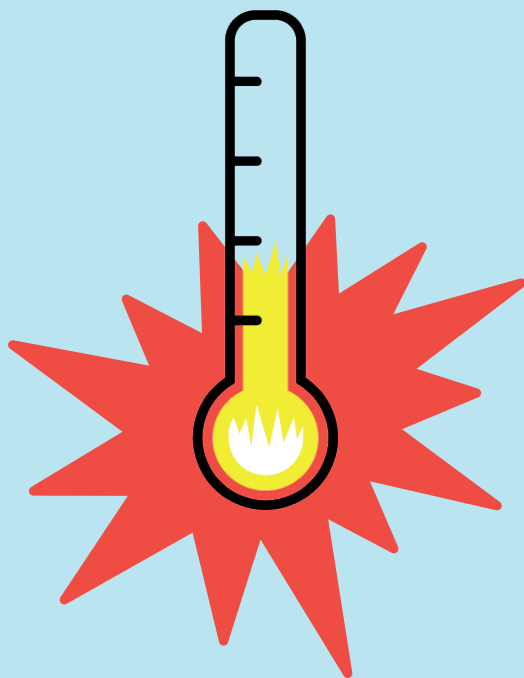
- 3 of 4 bollen vanille-ijs
- 200 ml volle melk
- 45 ml donkere rum of whisky (liefst minimaal 40% alcohol)
- 2 eetlepels vanillesiroop slagroom en cocktailkers (optioneel)

## Bereidingswijze

- \* Neem een blender en doe de bollen vanille-ijs erin.
- \* Schenk de melk, de rum of whisky en de vanillesiroop erbij.
- \* Pureer het geheel tot een gladde shake en voeg eventueel ijs of melk toe om de dikte goed te krijgen.
- \* Schenk je shake in een hoog glas.
- \* Als finishing touch kun je er wat slagroom en een cocktailkers bovenop doen.



# SPICY



# BIRRIA TACO'S



Dit worden de beste taco's die je ooit hebt gegeten. Dan weet je dat alvast. De naam verkapt dat eigenlijk al. In Mexico betekent *birria* namelijk zoveel als 'voortreffelijk'. Het kost wat moeite, maar we beloven je, het is het waard!



## Ingrediënten voor 10 stuks

1 kg rundvlees om lang te garen, klapstuk of riblappen  
zeezout  
zonnebloemolie  
2 zoete uien, fijngesnipperd en eventueel wat extra als  
garnering  
50 g tomatenpuree  
8 teentjes knoflook  
2,5 liter runderbouillon  
3 gedroogde Ancho-chilipepers  
2 gedroogde Guajillo-chilipepers  
1 gedroogde Chile de Arbol-chilipeper  
1 eetlepel gemalen korianderzaad  
2 eetlepels gemalen oregano  
1 kaneelstokje  
6 laurierblaadjes  
zwarte peper  
10 maïs- of tarwetortilla's  
cheddarkaas, geraspt  
wat verse koriander, fijngesneden  
frisure hot sauce naar keuze, zoals  
*Hellfire Devil's Blend*





# BRUTAAL BRABANTS BROODJE

De snack bij uitstek waar wij Brabanders mee zijn opgegroeid is het worstenbroodje. Perfect als tussendoortje, maar het kan eigenlijk altijd. Onze vroegste worstenbroodherinneringen gaan terug tot de zondagochtenden uit onze kindertijd toen we braaf naar *Samson en Gert* keken met deze traditionele snack in onze hand. Een worstenbroodje is voor ons Brabanders als een trouwe levensgezel, die je van jong tot oud blijft eten. Bij elke hap denk je: nondedju, wat is dat toch lekker. En speciaal daarom gebruikten wij een hot sauce uit Breda, afkomstig van de lokale legende Dokter Worst.



## Ingrediënten voor 10 stuks

Voor het deeg:

- 300 g bloem
- 15 g verse gist of  
4 g droge gist
- 120 ml melk, lauwwarm
- 70 g ongezoeten  
roomboter
- 6 g zout

Voor de vulling:

- 450 g varkens-kalfsgehakt
- 60 g paneermeel
- 2 eieren
- 2 eetlepels *Nondedju*  
*hete saus*
- peper en zout
- nootmuskaat,  
naar smaak





# 'NIET ZO MELLOW' MARSHMALLOW- TORENTJES



[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Fotografie: Leen Wouters (Studio Green Jack)

Redactie: Hanneke Vuylsteke (Hoofdttekst)

Vormgever: Studio Jan de Boer, Utrecht

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv en Heatsupply, Tielt, 2024

D/2024/45/388 - NUR440 – ISBN 978 94 014 1203 2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.