



Tamarinde, de Indische dadel

Tamarinde – ofwel tamarindus indica – is een tropische boom. Maar wat moet jij er als hobbykok écht over weten? We vertellen het je hieronder!

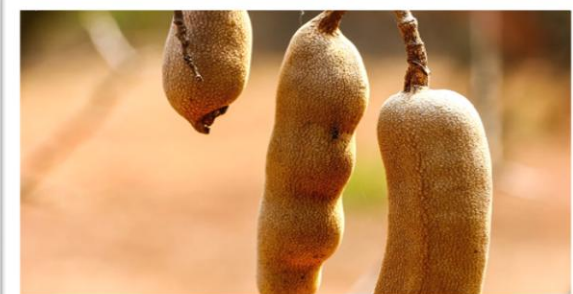
De tamarindeboom wordt wel 25 meter hoog en bloeit na 4-6 jaar met kleine gele bloemen. Later komen er dikke bruine peulen aan van wel 7-20 cm lang. In de kaneelbruine tamarinde peulen zitten enkele zaden, het vruchtvlees om die zaden is het eetbare deel van deze peul. Het vruchtvlees is donkerbruin en klevig, en spreekt niet direct je smaakpapillen aan. Toch is tamarinde in meerdere keukens en voor een heel scala aan toepassingen geliefd.

Oorspronkelijk komt deze boom uit Oost-Afrika, maar deze heeft zich via India al snel over het hele tropische gebied verspreid. De Latijnse naam van de tamarindeboom is 'Tamarindus Indica' en is afgeleid van het Arabische 'at-tamr al-hindi'. Wat 'dadel van India' betekent.

Een bijzondere vertaling, want tamarinde lijkt niet echt op de mierzoete dadels. Tamarinde is een fris-zure smaakmaker, zo zuur dat het soms een beetje scherp aandoet. Met hier en daar een licht zoete toets. Een echte toevoeging in Indiase curries, Thaise Phad Thai en vleesmarinade.

Hoe wordt het gemaakt?

Het dikke, taaie tamarindevruchtvlees verwerkt men op verschillende manieren. De hele inhoud uit de peulen – met pitten en al – wordt samengeperst en als blokken verkocht. Of men lost de pulp op in water. Het ingekookte sap wordt een dikke pasta en gaat in potten. Die pasta is makkelijk in gebruik, maar wel geconcentreerder van smaak.



Waar smaakt tamarinde naar?

Tamarinde of assem heeft een fris zurige, iets zoetige smaakmet een wat bloemig aroma. In India en Zuidoost-Azië wordt tamarinde als zure smaakmaker gebruikt, zoals wij hier citrus-fruit en azijn gebruiken. In India gebruiken ze ook de gedroogde, gemalen zaden.

In welke gerechten gebruik je het?

Tamarinde is onmisbaar in worcestersaus, gado-gadosaus, rujak, Thaise tom yam-soep, curry, sambal, chutney, marinade en veel Indonesische gerechten als rendang. In West-Indië en Centraal-Amerika wordt er ook verfrissende limonade van gemaakt.

Tamarinde: peulen of -pasta

Tamarinde is verkrijgbaar als hele peulen of als pasta. De pasta is meteen gebruiksklaar en heel geconcentreerd. Asemwater (tamarindewater) is ook makkelijk zelf te maken en iets subtieler qua smaak. Doe het vruchtvlees in een kom, schenk er heet water op en masseer de massa even als het water is afgekoeld. Zeef het water zodat de grote stukken pulp achterblijven. Met dit asemwater kan worden gekookt.

BRON: AI



Selamat makan