


# SOME LIKE IT HOT!





PIKANTE SMAAKMAKERS ZIJN IN. NIET ALLEEN IN DE SPECIALHANDEL, MAAR OOK IN ELKE SUPERMARKT VINDEN WE VANDAAG EEN RIJK GESCHAKEERD AANBOD AAN CHILISAUZEN EN SAMBALS. VAN ZACHT PIKANT TOT EXTREEM AGRESSIEF, PEPPEN ZE ONZE BEREIDINGEN OP.

OM IN DEZE BLINDPROEVERIJ STRUCTUUR TE BRENGEN, MAAKTE DE JURY EERST KENNIS MET EEN REEKS CHILISAUZEN EN DAARNA MET EEN ASSORTIMENT SAMBALS. ZE MOESTEN DE STALEN BEOORDELEN OP HUN SMAAKINTENSITEIT, SCHAKERING, FRISHEID, AROMA EN DIES MEER. OOK DE TOEPASBAARHEID ALS CONDIMENT IN DE KEUKEN SPEELDE EEN ROL IN DE BEOORDELING. DE JURYLEDEN PROEFDEN AAN DE HAND VAN SATÉSTOKJES WAARMEE ZE IN DE POTJES PRIKTE OM ALZO HET PRODUCT FIJN TE KUNNEN DOSEREN ZONDER HUN SMAAKPALET TE

“VERBRANDEN”. BROOD EN GEKOOKTE KLEEFRIJST STONDEN KLAAR OM DE MOND TE ZUIVEREN. VOOR ÉÉN KEER KREGEN ZE GEEN FRIS WATER OMDAT DRINKEN EEN PIKANT GEVOEL ALLEEN NOG MAAR ERGER MAAKT. VOOR DEZE PROEVERIJ KONDEN WE REKENEN OP DE VAKKENNIS VAN FOODIES LUC VALKIERS EN JOHAN MERGAERT, DELICATESSENSPECIALIST JAN DEMONIE, EX-VRT JOURNALIST ALAIN CONINX EN HORECA-ONDERNEMER EN GASTHEER JAN BOOGAERTS (AU VIEUX PORT, ANTWERPEN).

TENZIJ ANDERS VERMELD, WERDEN ALLE PRODUCTEN GEKOCHT IN SPECIAALZAAK SEING THAI, VAN WEZENBEKESTRAAT 30, 2000 ANTWERPEN.

ZE ZIJN OOK VERKRIJGBAAR IN DE MEESTE TRAITEURWINKELS EN OOSTERSE SPECERIJENZAKEN.

WILLEM ASAERT

# SAMBALS VOORGESTELD

## MATIG 5/10

### ZOETE CHILI SAUS MET ANANAS

**MERK** Pantai Norasingh (Thailand)

**INGREDIËNTEN** water, suiker, gele Spaanse pepers (20%), ananas (9,5%), zout, gemodificeerd zetmeel E 1422, zuurregelaar E 260, ananassmaak

**INHOUD** 200 ml

**PRIJS** 1 euro of 5 euro per liter

**SMAAKNOTTIES** te zoet, te weinig pikant, exotisch fruit, stroperig

### BANAAN CHILI SAUS

**MERK** UFC (Filippijnen)

**INGREDIËNTEN** bananen (35,1%), water, suiker, zout, kruiden, uien, gemodificeerd zetmeel, azijn, conserveermiddel E 211 (0,08%), kleurstoffen: E 110, E 129, E 1422

**INHOUD** 320 g

**PRIJS** 0.75 euro of 2.34 euro per kilo (gekocht in Sun Wah, Antwerpen)

**SMAAKNOTTIES** weinig verfijning, zeer pikant tot agressief

### WEST INDIAN HOT PEPPER SAUCE

**MERK** Encona (VK)

**INGREDIËNTEN** peperpuree (habanero pepers, scotch bonnet pepers, zout, azijn) (64%), water, kruidenazijn met mosterd, zout, gemodificeerd maïsmeel, verdikkingsmiddel: xanthan

**INHOUD** 142 ml

**PRIJS** 1.60 euro of 11,26 euro per liter

**SMAAKNOTTIES** zuur en zeer pikant, te veel azijn en daardoor onaangenaam, bittere nasmaak

## UITSTEKEND 9/10

### SAMBAL NASI GORENG

**BESTE AANKOOP**

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** uien, plantaardige olie, versgemalen pepers 8% (pepers, zout), zout, rundvleesbouillon (zout, smaakversterker E 621 10,8%, maltodextrin, suiker, rundvlees 6,4%, plantaardige olie (palm, pit), uien), basterdsuiker, sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), 2% smaakversterker E 621, knoflookpoeder, conserveermiddel E 200, E 210, E 260, E 202, E 224.

**INHOUD** 180 g

**PRIJS** 1.55 euro of 8.61 euro per kilo

**SMAAKNOTTIES** fijne uien- en karamelsmaak, zacht en zeer aangenaam, niet echt pikant, wel reliëf

### SAMBAL TAOTJO

**BESTE AANKOOP**

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 31% (pepers, zout), gemalen uien, taotjo bonen (sojabonen 22%, tarwemeel, water, zout, smaakversterker E 621, suiker, stroop, tamarinde pulp (water, tamarinde, suiker, gemodificeerd zetmeel E 1414, zout, azijn, karamel E 150), plantaardige olie, zout, basterdsuiker, sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), sojasaus (melasse, water, soja-extract, sojabonen, zout, tarwemeel), voedingszuur (melkzuur E 270), < 2% versgemalen sereh, rundvleesbouillon, smaakversterker E 621, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), knoflookpoeder, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 210, E 224.

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.50 euro of 7.50 euro per kilo

**SMAAKNOTTIES** zeer aangename, complexe smaak met onderton van bonen, aromatisch en rijk

## ZEER GOED 8/10

### SAMBAL KEMIRIE

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 44% (pepers, zout), gemalen kemirnoten, plantaardige olie, basterdsuiker, tamarinde pulp (water, tamarinde, suiker, gemodificeerd zetmeel E 1414, zout, azijn, karamel E 150), knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), zout, < 2% garnalenpoeder (gemalen garnalen, zout, water), rundvleesbouillon, smaakversterker E 621, knoflookpoeder, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 224.

**INHOUD** 180 g

**PRIJS** euro 1.90 of 9.47 euro per kilo

**SMAAKNOTTIES** evenwichtige, volle smaak van nootjes en garnalen, aangename zoetzure toets



## GOED 7/10

### SAMBAL OELEK

**MERK** Flower Brand (Nederland)

**INGREDIËNTEN** rode pepers, zout, conserveermiddel E 211, E 260

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 0.75 euro of 3.75 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** aangenaam bittertje, "vals" pikant, felle kleur, smeuge textuur

### SAMBAL SETAN

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 47% (pepers, zout), gemalen uien, rawitpepers 6,5% (rawit, zout, azijn), tamarinde pulp (water, tamarinde, suiker, gemodificeerd zetmeel E 1414, zout, azijn, karamel E 150), plantaardige olie, sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), < 2 % rundvleesbouillon, smaakversterker E621, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), knoflookpoeder, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 224.

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.45 euro of 7.25 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** beetje plat en zoet van smaak maar wel lekker, mist frisheid om echt ten volle te plezieren

### SAMBAL PETEH

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 70% (pepers, zout), peteh bonen, uien, plantaardige olie, versgemalen laos, zout, <2% garnalenpoeder (gemalen garnalen, zout, water), sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), versgemalen sereh, smaakversterker E 621, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), knoflookpoeder, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 224.

**INHOUD** 180 g

**PRIJS** 1.85 euro of 10.27 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** evenwichtige en complexe zoetzure frisse smaak

### SAMBAL PETIS

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 48% (pepers, zout), petis (garnalenpasta, zout, water, stroop, zout, plantaardige olie, sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), <2 % vleesbouillon, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), smaakversterker E621, knoflookpoeder, versgemalen laos/sereh, verse gemalen toeme koentjie wortel, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 224.

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.50 euro of 7.50 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** bonen- en ansjovissmaak, karaktervol, sambal met veel eigenheid, aangenaam

### SAMBAL BADJAK EXTRA HEET

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 36,5% (pepers, zout), gemalen uien, plantaardige olie, rawitpepers 6,5% (rawit, zout, azijn), zout, suiker, stroop, basterdsuiker, sjalotpuree (sjalot 81,5%, water, zout 3%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415, antioxidant E 300), voedingszuur E 330, < 2 % vleesbouillon, smaakversterker E 621, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), knoflookpoeder, conserveermiddel E 202, E 211, E 260, E 224.

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.40 euro of 7 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** sterke uien en looksmaak, consistentie van confituur, evenwichtig met fijne lengte

## MIDDELMATIG 6/10

### SAMBAL TRASSI (GARNALEN)

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** vers gemalen pepers 87% (pepers, zout), garnalenpoeder (gemalen garnalen, zout, water), zout, <2% paprikapoeder, suiker, plantaardige olie, conserveermiddel E202, E211, E260

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.30 euro of 6.50 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** vissmaakje, licht gezouten, fruitig

### SAMBAL BAWANG

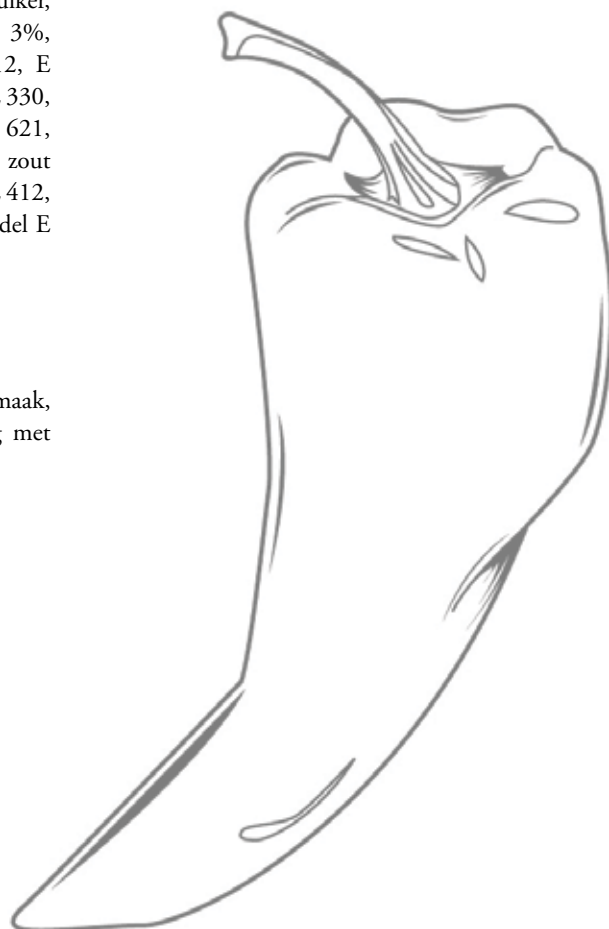
**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** vers gemalen pepers 85% (pepers, zout), verse uien stukjes, zout, plantaardige olie, <2% conserveermiddel E202, E211, E260

**INHOUD** 180 g

**PRIJS** 1.35 euro of 7.50 euro per kilo

**SMAAKNOTITIES** dun, zurig, geen diepgang, mist karakter



## MATIG 5/10

### SURINAAMSE SAMBAL

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** versgemalen pepers 60% (pepers, zout), rawitpepers 15% (rawit, zout, azijn), tamarinde pulp (water, tamarinde, suiker, gemodificeerd zetmeel E 1414, zout, azijn, karamel E 150), zout, verse madam sjanet pepers 10 %, basterdsuiker, plantaardige olie, < 2% groentebouillon, smaakversterker E 621, knoflookpasta (knoflook 65%, water, zout 7,5%, voedingszuur E 330, stabilisator E 412, E 415), knoflookpoeder, garnalenpoeder (gemalen garnalen, zout, water), conserveermiddel E 202, E 211, E 260

**INHOUD** 375 g

**PRIJS** 2.50 euro of 6.66 euro per kilo

**SMAAKNOTTIES** diffuus van kleur, notensmaak, beetje muf, niet echt aangenaam

### SAMBAL DJEROEK

**MERK** Koningsvogel (Nederland)

**INGREDIËNTEN** vers gemalen pepers 93% (pepers, zout), zout, <2% suiker, paprika poeder, plantaardige olie, conserveringsmiddel E 202, E 211, E 260, citroen essence E 1520

**INHOUD** 200 g

**PRIJS** 1.30 euro of 6.50 euro per kilo

**SMAAKNOTTIES** zurig, weinig intensiteit noch diepgang, onbenullige smaak



DE UITSTEKENDE  
SRIRACHA CHILI SAUS

PROEFWERK !

## WELKE DRIE CHILISAUZEN MOGEN THUIS NIET ONTBREKEN?

### JOHAN MERGAERT

1. Sriracha chili saus (Vietnam)
2. Zoete chili saus met gember (Thailand)
3. Seafood chili saus (Thailand)

### JAN DEMONIE

1. Sriracha chili saus (Thailand)
2. Zoete chili saus voor kip (Thailand)
3. Sriracha chili saus (Vietnam)

### LUC VALKIERS

1. Sriracha chili saus (Vietnam)
2. Sriracha chili saus (Thailand)
3. Zoete chili saus voor kip (Thailand)

### ALAIN CONINX

1. Sriracha chili saus (Vietnam)
2. Zoete chili saus met citroengras (Thailand)
3. Hot Sauce (Saudi-Arabië)

### JAN BOOGAERTS

1. Sriracha chili saus (Thailand)
2. Hot sauce (Saudi-Arabië)
3. Tabasco (VS) en Chili satésaus (Vietnam)

## WELKE DRIE SAMBALS MOGEN THUIS NIET ONTBREKEN?

### JOHAN MERGAERT

1. Sambal taotjo
2. Sambal nasi goreng
3. Sambal kemiric

### JAN DEMONIE

1. Sambal taotjo
2. Sambal nasi goreng
3. Sambal kemiric

### LUC VALKIERS

1. Sambal taotjo
2. Sambal nasi goreng
3. Sambal badjak extra heet

### ALAIN CONINX

1. Sambal taotjo
2. Sambal nasi goreng
3. Sambal badjak extra heet

### JAN BOOGAERTS

1. Sambal nasi goreng
2. Sambal trassi
3. Sambal peteh



# JURYRAPPORT



De gemiddelde kwaliteit van de voorgestelde chilisauzen was matig tot middelmatig. Twee stalen vielen wel in de smaak. Opvallend daarbij is het feit dat beide sauzen van hetzelfde type zijn en uit twee verschillende landen komen. Het gaat om sriracha sauzen uit Thailand en Vietnam die gewaardeerd worden om hun complexe, frisse en zuivere smaken. Hun naam verwijst naar een dorp in Thailand waar de saus zou ontstaan zijn. Het type saus wordt onder meer ook in Vietnam en de VS geproduceerd en geniet bij gerechten met zeevruchten of kip veel bijval. In deze proeverij haalde de saus uit Vietnam een iets betere score dan die uit Thailand. Volgens de jury mag géén van beide in geen enkele keukenkoelkast ontbreken.

Het niveau van de geproefde sambals was aanzienlijk hoger dan dat van de chilisauzen. Vooral het rijk gevarieerde smaakaanbod viel op en verschillende sambals werden geprezen om hun intense en tegelijkertijd milde en complexe karakter. Daardoor kunnen ze ook als alternatief voor confituur of chutney bij charcuterie of zelfs foie gras gebruikt worden. Twee sambals kregen zelfs de vrij zeldzame beoordeling van 9 op 10.

Zowel sambal nasi goreng als sambal taotjo konden op algemene goedkeuring rekenen omwille van hun fijne reliëf en uitgesproken aangename en subtiele karakter. Ook deze fijne producten horen volgens de jury in elke keuken thuis.