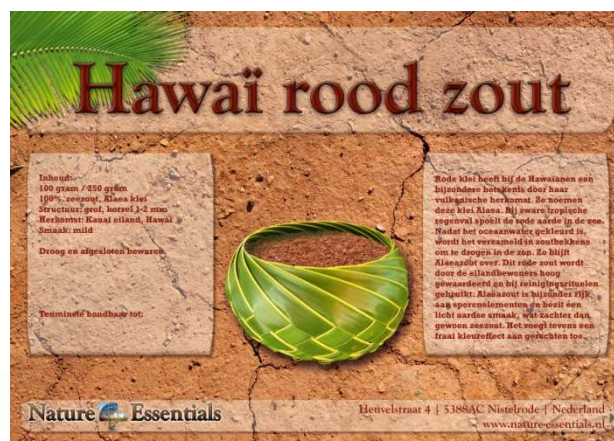


Algemene informatie

Rood zeezout heeft grote betekenis in Hawaï. Van oudsher is daar zout gebruikt om vis en vlees, maar ook rituele reinigingen op materialen, voorwerpen of het lichaam uit te oefenen. Het zout zit diep in de Hawaïaanse cultuur geworteld.

Het Hawaïaans zeezout wordt vooral op het centrale eiland Moloka'i geproduceerd. Met moderne methoden wordt eerst gefilterd zeewater in een gesloten circuit gepompt. In deze bekken verdampt het water door de zon en het zout kan worden geoogst.

Het zout wordt vervolgens verfijnd met tachtig verschillende mineralen en sporenelementen. maar de meest voorkomende methoden omvatten de toevoeging van rode klei ([Hawāi Alaea rood zout](#)), lavakool ([Hawāi Lava zwart zout](#)) en bamboe-extracten ([Hawāi Bamboe groen zout](#)).







Hawaï gazpacho

Gazpacho is van origine een Spaans gerecht. Het is een koude soep van rauwe groenten en kruiden, meestal met tomaat, en in de originele versie beslist zonder vlees of bouillon. Deze soep wordt niet verwarmd maar behoort ijskoud gegeten te worden. Gazpacho is heerlijk in het warme klimaat op Hawaï en is daarom ook daar inmiddels een ingeburgerd gerecht.

Ingrediënten (recept voor 4 personen):

- 460 gram rijpe tomaten
- 1 kleine ui
- 1 kleine groene paprika
- 1 teentje knoflook geperst
- ¼ komkommer in stukjes
- 1 eetlepel rode-wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 dl tomatensap
- 1-2 eetlepels limoensap
- een snufje Hawaï rood zout
- een snufje zwarte peper

Bereidingswijze:

De tomaten 2 minuten in kokend water leggen, ontpellen en zaadjes verwijderen. Ui en paprika fijnhakken en met de tomaten, knoflook, komkommer, azijn, olie en tomatensap in de keukenmachine doen. Het mengsel pureren. Limoensap, rood zout en zwarte peper naar smaak toevoegen. Bewaar de soep in een schaal in de koelkast.

Serveertips:

Je kunt de soep garneren met fijngesneden komkommer. Als de soep te dik is, voeg je na het pureren nog wat tomatensap toe. In plaats van limoensap kun je ook citroensap nemen.

