Algemene informatie

Het zwarte zout wordt gewonnen uit eeuwenoude groeven aan de voet van de Himalaya in India. Dit zijn de grote brokken van ca. 100-150 gram per stuk. Het stenen mineraal vormt bruinachtig-roze tot donkerpaars doorschijnende kristallen die, wanneer het is vermalen tot een poeder, kleurt naar een lichtroze kleur. Dit is traditioneel en onbewerkt zout voor een pure, ongeëvenaarde smaak.

Het ruikt en smaakt als gekookte eieren met ui. De geur van zwart zout is vooral te wijten aan de aanwezige zwavel.

Toepassingen

In de Indiase keuken is het als specerij veel aanwezig op de recepten te garneren zoals chaats (groenten- en fruitsalades) en chutneys. Het geeft een bijzondere smaak aan groenten en vis. Veganisten vervangen gewoon tafelzout voor zwart zout.
Je kunt een kleine hoeveelheid zwart zout gebruiken in gerechten die je graag een beetje ei-smaak wil geven, zoals scrambled tofu (vervanging voor scrambled eggs), veganistische omelet en plantaardige mayonaise. Gebruik er niet te veel van, want de zwavelsmaak is al gauw te sterk.