

Lilla

HETA SÅSSKOLAN

Vi människor har använt chili och andra starka kryddor i tusentals år och den första packeterade heta såsen distribuerades i Amerika i början på 1800-talet. Några få av de såser som var banbrytande på sin tid har överlevt och säljs än idag. Tabasco är en av dessa såser som kom till redan 1868 och används flitigt i många av dagens hushåll. Ända sedan 2010 har denna kända heta sås varit den trettonde bäst sålda kryddan i USA, och denna likt många andra heta såser har idag blivit väldigt populära i både matlagning, som dipp och till den klassiska sommar-grillen. Men hur starka är alla dessa såser egentligen och hur många olika typer av chilipeppar finns det? Här kommer en lista på några utvalda heta såser som förhoppningsvis kan hjälpa dig att hitta rätt i såsdjungeln!



CHILIFRUKTER

Cayenne

Såser tillverkade med cayenne, inklusive de flesta såser i Louisiana-stil, är vanligtvis hetare än jalapeño, men mildare än andra såser.

Piri Piri

Kallas även Peri Peri-chili och har naturaliserats i Sydafrika och är också känd som African Bird's Eye peppar. Chilin sträcker sig från en halv till en tum lång och avsmalnar på en trubbig punkt. Det lilla paketet förpackar en mäktig stans med 175.000 betyg på Scoville-skalan, nära Habanero, men Piri Piri är mindre och har en mycket annorlunda smak. Det används oftast i en varm sås, i kombination med andra kryddor och smaksättningar eftersom den har en mycket lätt, färsk citrus-örtsmak som smälter väl in i smaken från de flesta andra ingredienser.

Trinidad Moruga Scorpion

Denna chilifrukt med golfbollstorlek har en fruktliknande smak. Enligt New Mexico State University Chile Institute rankas Trinidad Scorpion Moruga Blend så högt som 2 009 231 SHU på Scoville-skalan.

Tabasco Chili

Såser tillverkade med tabasco-paprika är vanligtvis hetare än cayennepepparsåser. Utöver Tabasco tillverkas ett antal andra såser med tabasco-paprikan.

Naga Bhut Jolokia

Denna chilifrukt är också känd som Bhut Jolokia, spökpeppar, spökchilipeppar, röd nagachili och spökchili. 2007 certifierade Guinness World Records att Ghost Pepper (Bhut Jolokia) var världens hetaste chilipeppar, 400 gånger starkare än Tabasco-sås. 2011 har det dock ersatts av Trinidad Moruga Scorpion.

Scotch Bonnet

Liknande i styrka till Habanero och väldigt populär i Karibien. Finns ofta i heta jamaicanska såser.

Capsaicin-extrakt

De hetaste såserna är gjorda av capsaicin-extrakt. Dessa sträcker sig från extremt het pepparsås till rena capsaicinextrakt. Dessa såser är extremt starka och bör testas med försiktighet av de som inte är vana vid rikligt brännande mat. Många är för heta för att konsumera mer än en droppe eller två i en maträtt. Dessa nyhetssäser säljs vanligtvis endast av specialhandlare och är vanligtvis dyrare.

Habanero

Habanerosåser var kända som de hetaste naturliga chilisåsarna, men idag är arter som Bhut jolokia, Naga jolokia eller Trinidad Scorpion Moruga till och med fem eller tiofaldiga hetare.

Jalapeño

Dessa såser inkluderar grön och röd jalapeño-chili och chipotle (mognad och rökt). Grön jalapeño och chipotle är vanligtvis de mildaste såserna som finns tillgängliga. Röd jalapeño-sås är vanligtvis starkare.

Chile De Árbol

En tunn och potent mexikansk chilipeppar också känd som fågelchili och rottsvans. Deras hetta på hetskalan Scoville brukar vara mellan 15 000 och 30 000 Scoville-enheter, men det kan nå över 100 000 enheter.

Carolina Reaper

Carolina Reaper är en super stark chilipeppar som har beskrivits som en rostad sötna som ger en omedelbar hetta. Utvecklad av Puckerbuttgrundare Ed Currie i Rock Hill, South Carolina, var Carolina Reaper i genomsnitt över 1,6 miljoner SHU och tilldelades Guinness världsrekord i augusti 2017.

MILDA SÅSER

HP Sås

Starkt kryddad klassiskt engelsk sås. Lika perfekt till stekta ägg som till pommes.

Heinz Chilisås

En ketschup med ett tydligt stin av chili, klassiskt till bl.a pytt i panna & köttfärsås.

Sweet Baby Ray's

Original Barbecue Sauce - till grillning/stekning, men även perfekt som dipp till grillat eller stekt kött. En mild sås.

Frank's RedHot

Red Hot Original från Frank's. Pepparsås med hetta & krämighet. Passar till allt från hot wings till att blandas ner i en kall sås.



MEDIUMSTARKA SÅSER

Blue Dragon Easy Chili Mango

Mango Chili sås till vårrullar, sallad, wraps och räkchips. Mediumstark, gjord på solmogen mango och röd chili. Söt och smakrik.

Lucullus Sambal Oelek

Chilipasta för smaksättning av varma & kalla rätter. Indonesisk specialitet som fungerar utmärkt till alla rätter där du önskar chili..

Go-Tan Chilisås Mango Ananas

Chilisås Mango & Ananas från Go-Tan. Stark & söt sås med smak av ananas & mango. Perfekt till wok- & nudelrätter.

Tabasco Original

Tabasco Original Sås från Tabasco. 2500-5000 Scoville. Perfekt till Pizzan, Tacos eller den maträtt du tycker behöver hettas upp!

Lucullus Siracha

Chilisås Sriracha från Lucullus. Stark chilisås från färsk chili som lagrats i 3 månader. Passar till pizza, såser, marinader, grytor, dressingar osv

STARKA SÅSER

Jack Daniels BBQ Chili

BBQ Grillsås Chili från Jack Daniels. Kombinationen av chili & vitlök gör denna grillås till en kryddig & smakrik sås.

El Yucateco Kubtil-Ik

Kubtil-Ik XXXtra Het Habanerosås från El Yucateco. Styrka: 11,600 SHU (Scoville heat units) 2,32 gånger så het som en jalapeno.

Sevan Piri Piri

Piri-Piri från Sevan. Gott att droppa direkt på maten för en fruktig syra, smak & hetta.

Louisiana Red Hot

RedHot Sås från Louisiana. Passar perfekt som smaksättare till de flesta rätter. Inte för stark, inte för mild - lagom! One drop does it!

Salsa Muy Picante Valentina

Smaken på denna sås kan beskrivas som citrus men med en kryddig eftersmak. Valentina används ofta tillsammans med citron och salt på gurka och många olika sorters frukt såsom vattenmelon, apelsin och ananas.

Zeus Vrede Sofias Garden

Stark sås med 15% Naga paprika med smak av peppar & lätrökt. Extremt eldig och perfekt till rött kött, grill & grytor.

Cholula Original

Hot Sauce Original från Cholula. Smakfull blandning av olika sorters chili. En smaksättare som passar till de flesta maträtter.

Tabasco Habanero

Tabasco med habanero. Utmärkt som stark smaksättare till pasta, pizza, texmex, grillat med mera. Styrka 7000 - 8000 Scoville.



XXX STARKA SÅSER

Carolina Reaper Sierra Nevada

Carolina Reaper Sås från Sierra Nevada. Hettan på denna chilifrukt uppmäts mellan 1 150 000 & 2 220 000 SHU (Scoville), vilket är den hetaste chilin på scovilleskalan.



SCOVILLE

Scovilleskalan (SHU) är en enhet för att mäta den upplevda hettan, orsakad av förekomsten av capsaicin i födoämnen, speciellt chilipeppar. Skalan uppfanns av Wilbur Scoville år 1912 och går upp till 2 200 000 SHU för naturliga chilifrukt, men man har uppnått styrkor på omkring 16 miljoner SHU genom att producera rent capsaicin i laboratorier. Detta koncentrat är dock knappt ätbart och några av de få som testat att äta detta rent, har hamnat på sjukhus efter att bara ha använt en enstaka droppe i sin maträtt.

FÖRVARING & HÅLLBARHET

Starka såser liksom många typer av flaskor ska generellt förvaras torrt och relativt svalt. Som regel har en öppnad flaska en hållbarhet på cirka 1-2 månader. Medan en öppnad flaska kan hålla i upp till två år. Såserna ska förvaras torrt i en temperatur som inte överstiger rumstemperatur.

Ställ inte såserna i ett skåp eller en låda som är närmast ugnen, kylan eller diskmaskinen, där kan det vara för varmt.

Spana in alla dessa härligt heta och goda såser, samt många fler på vår hemsida och våga utmana dina smaklökar!