

Peruaans menu

2 personen

Dit weekend gaan we voor Zuid-Amerikaans. De Peruaanse keuken is misschien nog niet zo bekend, maar daar gaat nu verandering in komen! De Peruaanse keuken is een eeuwenoude mix van Indiaanse, Spaanse en Afrikaanse keukens, aangevuld met Aziatische invloeden. Verras je gasten met een reis naar de andere kant van de wereld. Aardappels worden veel gebruikt, evenals verschillende soorten pepers en mais.

Peruaanse kippensoep

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el olijfolie
-  klein sjalotje, gesnipperd
-  ½ el jalapeño peper, gesnipperd, uit potje
-  1 teentje knoflook, gesnipperd
-  snufje komijnpoeder (djinten)
-  400 ml kippenbouillon met vlees, pot
-  25 g witte rijst
-  50 g doperwten, diepvries
-  ½ bosje koriander en 1 takje koriander, om te garneren
-  2 el limoensap
-  1 el kokosmelk
-  1 el olijfolie extra vergine

Materiaal: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot, pepers, knoflook en komijn circa 5 minuten op een lage stand.
2. Laat afkoelen en schep in een blender.
3. Zeef intussen het vlees uit de kippenbouillon en breng de bouillon aan de kook met de rijst.
4. Voeg zodra de rijst gaar is de doperwten en het kippenvlees toe.
5. Schakel de warmtebron uit.
6. Voeg de koriander toe aan het mengsel in de blender en maal helemaal fijn.
7. Voeg het limoensap en een paar eetlepels van de bouillon toe en maal tot een gladde, groene saus.
8. Roer deze saus door de hete kippensoep en schenk in kommen.
9. Giet een dun straaltje kokosmelk en een straaltje olijfolie in de Peruaanse kippensoep en garneer met een toefje koriander.

TIP: Kies bij dit recept voor Sauvignon Blanc of een Chardonnay.



Garnalen in het zuur

Tussengerecht



40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  6 rauwe garnalen, ontdooid, ongepeld
-  2 el olijfolie
-  50 ml droge witte wijn
-  mespuntje saffraan
-  2 el limoensap
-  ½ sjalot, zeer fijngehakt
-  1 tomaat, in kleine blokjes, zonder zaadjes
-  1 takje koriander, fijngehakt
-  2 takjes koriander, als garnering
-  ½ kleine zoete aardappel, geschild, in blokjes



-  1 el kokosmelk
-  chilipepervlokken
-  4 radijsjes, in dunne plakjes

Materiaal: keukenpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Pel de garnalen en bak de schillen en koppen met een 1 eetlepel olie aan in een steelpan.
2. Voeg 50 ml water, de wijn en saffraan toe en laat op een lage stand circa 20 minuten trekken.
3. Giet de bouillon boven een schone pan door een zeef en houd apart.
4. Verhit een grillpan.
5. Dep de garnalen droog met keukenpapier en gril ze heel kort om en om aan.
6. Leg ze in een schaal en bestrooi met zout.
7. Meng het limoensap met de rest van de olie, de sjalot, tomaat en koriander.
8. Giet dit mengsel over de warme garnalen.
9. Laat afkoelen en zet afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast.

BEREIDEN

10. Kook de aardappelblokjes in circa 5 minuten beetgaar in water met zout.
11. Giet af en laat afgedekt uitstomen.
12. Breng de garnalensaus aan de kook en voeg de kokosmelk toe.
13. Laat op een lage stand tot een derde inkoken en breng op smaak met zout en chilipeper.
14. Schud de marinade boven een kom zoveel mogelijk van de garnalen af.
15. Schep de aardappelblokjes door de marinade.
16. Verdeel de garnalen over 2 grote borden
17. Doe dit ook met de blokjes aardappel en plakjes radijs.
18. Druppel de warme garnalensaus over de borden en garneer de garnalen in het zuur met een takje koriander.

TIP: Lekker met verfrissend wit zoals Sauvignon Blanc.

Aardappelballetjes met quinoa en avocadosaus

Hoofdgerecht



40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g kruimige aardappels, geschild, in blokjes
-  50 g quinoa
-  chilipepervlokken
-  1 teentje knoflook, geperst
-  1½ el olijfolie
-  ½ limoen, schil geraspt, uitgeperst
-  1 rijpe avocado
-  ¼ zakje waterkers of veldsla

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels gaar in water met zout.
2. Giet af en laat uitstomen.
3. Pureer de aardappels.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Bereid intussen de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af.
6. Laat afkoelen en spreid uit over de bakplaat.
7. Bak de quinoa in de oven in circa 30 minuten krokant.



8. Hussel een paar keer om.
9. Neem uit de oven en laat afkoelen.
10. Breng de aardappelpuree op smaak met een snuf chilipeper, de knoflook, 1 eetlepel olijfolie, een beetje limoenrasp, een scheutje limoensap en zout.
11. Laat afkoelen in een schaal en draai er met vochtige handen kleine balletjes van.
12. Rol de aardappelballetjes door de quinoa.
13. Pureer het vruchtvlees van de avocado met de rest van de olijfolie en een beetje limoensap tot een gladde saus.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. Verdeel met de achterkant van een lepel een beetje avocadosaus op een groot bord en leg 6-8 balletjes op de saus.
16. Bestrooi met een beetje limoenrasp, chilipeper en toefjes waterkers.

TIP: Wijn en spijs zijn bij dit recept helemaal in balans met een Chardonnay.

Karamelpudding met limoen

Nagerecht



20 + 60 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 3 eieren
- 1 eidooier
- 25 g suiker
- ½ limoen, schil geraspt, uitgeperst
- 250 ml volle melk
- 4 el fijne tafelsuiker
- 4 eetbare viooltjes (optioneel)

Materiaal: 2 kleine ovenschaaltjes, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Zet de puddingvormpjes in een ovenschaal.
3. Klop de eieren met de eidooier, 25 gram suiker, 1 theelepel limoenrasp en het limoensap tot een schuimig mengsel en klop de melk erdoor.
4. Verdeel dit mengsel over de puddingvormpjes en giet kokend water in de schaal tot de vormpjes voor ⅔ in het water staan.
5. Schuif de schaal voorzichtig in de oven en bak de puddinkjes in circa 1 uur gaar.
6. Neem de vormpjes uit de schaal en laat afkoelen.
7. Zet dan in de koelkast en laat door en door koud worden.

BEREIDEN

8. Bestrooi elk puddinkje met 1 eetlepel suiker en brand deze met een gasbrandertje of onder de ovengrill tot een donkerbruine karamel.
9. Garneer de karamelpudding met limoen en eventueel met eetbare bloemetjes (bijvoorbeeld viooltjes).

TIP: Serveer een Muscat bij dit gerecht

