

# 2023 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

**VOORGERECHT** Tortillacups met gamba

## Tortillacups met scampi, spek en guacamole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's	8	
teentjes knoflook	1	
geraspte gember	1	tl
sesamolie	1	tl
honing	1	el
kikkoman sojasaus	35	ml
bbq-saus	35	ml
grote tortilla's	4	
rijpe tomaat	1	
rijpe avocado's	3	
limoen	1	
kleine rode ui	1	
rode chilipeper	1	
korianderblaadjes	1	handje
dunne plakjes gerookt spek	16	
takjes koriander	4	

Scampi's marineren: Pel de scampi's en maak ze schoon. Maak van de knoflook t/m de bbq-saus een marinade. Meng de marinade goed met de scampi's en laat minimaal 10 minuten marineren. Tortillacups: Stans met een dresseerring rondjes uit de tortillavellen. Duw de rondjes in de holtes van een muffinvorm en bak dit 10 minuten op 180 graden. Guacamole: Snij de tomaten de ui en de chilipeper zonder zaadjes fijn. Prak het vruchtvlees van de avocado's fijn en voeg het sap van de limoen(en) toe. Meng alle ingrediënten met een vork. Bereiden scampi: Dep de scampi's droog. Snij de plakjes spek in de lengte doormidden en wikkel elke scampi in een reepje spek. Bak de scampi's in een anti-kleefpan. Afwerking: Doe in elk cupje een schepje guacamole, leg er een scampi op en werk af met een blaadje koriander

## Mexicaanse limoensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
groene paprika	1	
rode paprika	1	
kippenbouillon	3	l
tortilla's	4	
kalkoenborst	500	gr.
tomaten	2	
limoen geperst	1	
koriander	1	handje

Snipper de ui en snij de paprika brunoise. Fruit de deze in wat olijfolie. Blus af met de bouillon en breng aan de kook. Snijd de kalkoen en brunoise en pocheer de kalkoen in 1 liter bouillon, haal de gare kalkoen uit de bouillon en laat afkoelen. Kleur de tortilla's in een droge koekenpan. Rol de tortilla's op en snij in lange repen. Frituur de reepjes kort tot ze knapperig zijn. Ontvel (plisseer) de tomaten, snij de tomaten in partjes en snij het vruchtvlees zonder de pitjes in blokjes. Voeg de kalkoen samen met de tomatenblokjes toe aan de soep. Voeg het limoensap toe. Snijd de koriander, maar niet te fijn. Serveer de soep, de tortillareepjes en de koriander als garnering.

## Pão de Queijo (Kaasbrood)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
boter	30	gr.
olie	30	gr.
tapioca meel	500	g
zout	1	tl
eieren	2	
geraspte jong belegen kaas	120	g
geraspte parmezaanse kaas	120	g

Meng de melk, boter en olie in een pan en breng het aan de kook. Doe het tapioca meel en het zout in een mixkom (gebruik de deeghaak). Kiep de hete melk en mix het geheel langzaam tot een glad beslag. Als het onder de 50 graden is, kunnen de eieren er één voor één doorheen gemengd worden totdat alles luchtig is. (tussendoor zul je het beslag misschien van de zijkant van de mengkom moeten halen (let op eerst machine uitzetten!)). Meng de kaas er door. En houd een klein beetje Parmezaan achter om aan het einde van het bakproces deze op het broodje te doen. Als het deeg te dun is kun je het een half uurtje in de vriezer zetten. (let op: het deeg kan vanuit de vriezer gaan brokkelen. Beter is direct te verwerken). Bekleed een of twee braadsledes met bakpapier. Schep het deeg er in bollen van een grote eetlepel op (of de kleine ijsknijper) ca. 3 cm van elkaar. Bak de bollen 20-25 minuten op 180 graden. Inwendig moeten ze zacht en elastisch zijn. Voor een knapperige buitenkant 5 min. Langer bakken. Serveer warm of koud. Bij 22 minuten de rest Parmezaan op het broodje strooien en vervolgens nog 3 minuten bakken.

**Vispakketje in bananenblad (patarashca) en cassave chips**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw/skrei/koolvis	800	g
kurkuma	1	tl
rode ui	1	
rode paprika	1	
tenen knoflook	2	
witte wijn	1	el
limoensap	1	tl
olijfolie	1	el
bananenblad	16	
cassaves	1	

Vis marinieren: Snijd de ui in ringen, snipper de paprika, hak de knoflook. Doe de vis in een kom en voeg de kurkuma, knoflook, paprika, witte wijn, koriander, ui, limoensap, olie, peper en zout toe. Laat de vis zo lang mogelijk, minimaal 1,5 uur marinieren. Pakketjes: Houd de bananenbladeren kort boven een vlam om ze zacht te maken en het aroma vrij te laten komen. Neem 2 bananenbladeren en leg een portie vis in het midden van het eerste blad en schenk er wat marinade over. Wees zuinig met het vocht. Vouw zoveel mogelijk naar elkaar toe en leg een tweede blad erover heen. Maak de pakketjes vast met keukentouw, de zijkanten blijven wat open. Cassave chips: Schil de cassave en spoel af onder de kraan. Dep droog. Snij zo dun mogelijke plakjes op de snijmachine, stand 10. Bak in een paar rondes de chips bruin en krokant in de frituurpan met arachide-olie. Laat uitlekken op papier en bestrooi met een beetje zout. Afwerking: Gril de pakketjes ca 15 minuten onder de salamander. Dat de bladeren bruin worden maakt niet uit. Haal het touwtje eraf evenals het bovenste blad. Leg ze open gevouwen op het bord met wat chips erbij.



## Longhaas chimichurri mexicaanse salade rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte peper	1	el
paprika poeder mild	1	el
gedroogde chili vlokken	¼	el
zout	½	tl
vers oregano blad	40	g
plat peterselieblad	300	g
olijfolie	80	g
rode wijnazijn	40	g
tortillas (grote)	2	vel
ingemaakte jalapeno in pekelwater	3	el
zure room	70	g
maiskorrels (blik)	120	g
zwarte bonen in blik	300	g
lekkere tomaten	150	g
grote rode ui	1	st
avocado	1	st
bindsla	1/3	
korianderblad	40	g
limoen	2	st
lang korrel rijst	125	g
olie	1	
kippenbouillon	400	ml
komijn poeder	1	tl
tomaten puree	1	el
longhaas	1	kg
arachide olie	1½	el
boter	1½	el
peper	½	el

Chimichurri: Meng alle ingrediënten in de Magimix. Hak alles fijn. Af en toe de rand naar beneden duwen. Breng op smaak met peper, zout. Het moet een dikke saus/pesto worden, voeg eventueel nog wat olie toe. Mexicaanse salade: Rol de tortilla's strak op en snijd er dunne (5 mm) plakjes van. Schud ze uit elkaar en leg ze op een bakplaat die ingevet is met wat olie 3-4 minuten onder de grill. (knapperig, niet donker). Meng de jalapeno pekel (zonder jalapeno) met de zure room, breng op smaak met eventueel meer pekel. Meng de sla en koriander er net voor de opmaak door anders wordt deze slap. Meng de mais met de zwarte bonen (even afspoelen), rode ui (gehalveerd in reepjes), avocado (in stukjes). Pluk de sla in stukjes en meng deze er ook door. Bedruip het met het zure room mengsel. Strooi de tortilla er over. (of pas op het bord). Garneer met limoen partjes. (om uit te knippen over de salade). Mexicaanse rijst: Bak de rijst in wat olie in een braadpan totdat deze wat kleurt. Voeg de

gehakte knoflook toe en laat dit een minuut zachtjes meebakken. Voeg de tomatenpuree, kippenbouillon, komijn en wat peper toe. Kook de rijst gaar volgens het pak. Longhaas: Snijd het vlees van de zeen die misschien door het midden loopt. Verhit olie in de pan en bak het vlees aan beide zijdes ca 2 min. Verlaag het vuur en voeg een klont boter toe. Bak de haas nog een minuutje aan beide zijdes. Streef kerntemperatuur 52 gr. Haal het vlees uit de pan en zet het 5 minuten afgedekt op een warme plaats te rusten. Snijd het vlees dwars op de draad in dunne plakken en bestrooi met zout en peper. Afwerking: Maak er een mooi bordje van.

## Pastel tres leches

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
bakpoeder	1	tl
suiker	200	g
boter	120	g
eieren	5	
vanille	0.5	tl
volle melk	350	ml
gecondenseerde melk zoet	200	ml
koffiemelk	200	ml
scheutje grenadine	1	
steranijs	2	stuks
kaneel	0.5	tl
bloemsuiker	125	g
room (40% vetgehalte)	360	g
snufje kaneel	1	tl
bosbessen		
framboos		
biscuitkrumels		

Verwarm de oven op 175°C. Vet een rechthoekige bakvorm in met wat boter en bestrooi met bloem. Voor 16p 2 bakvormen gebruiken. Cakebeslag: Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een kom. Klop de boter (op kamertemperatuur!) samen met de suiker en de vanille op tot een luchtig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe en meng het geheel tot een homogeen beslag. Meng de bloem onder het beslag. Verdeel het beslag over de bakvorm en doe twee eetlepels in een apart cupcake papiertje. Het kleine cakeje kan je later gebruiken als crumble voor de afwerking (maar bak die later als de grote cake klaar is). Bak de cake 25 minuten tot hij goudbruin is. Laat de cake afkoelen in de bakvorm en prik er met een satéprikker een heleboel gaatjes in. Melkmengsel: Doe de volle, gecondenseerde en geëvaporeerde melk (koffiemelk) samen met een halve theelepel kaneel, een scheutje grenadine en twee stukjes steranijs in een steelpan en laat dit zachtjes samen koken. Haal het mengsel van het vuur, verwijder het steranijs en laat het geheel afkoelen. Wanneer zowel het melk mengsel als de cake zijn afgekoeld kan je de melk over de cake gieten. Door de gaatjes zal de cake al het vocht absorberen. Zet de cake 2 à 3 uur in de frigo. Klop ondertussen de slagroom op met de bloemsuiker en een snufje kaneel. Verspreid de slagroom aan de hand van een spuitzak of lepel over de cake. Dit kan zowel voor als na dat je de cake in stukken versneden hebt. Afwerking: Tot slot werk de cake af met wat vers fruit en de crumble van cake.

## Churros

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	160	ml
water	160	ml
suiker	50	gr.
boter	50	gr.
zout	¼	tl
bloem	200	gr.
eieren	2	
achideolie	2	liter
kaneel	2	½ tl
slagroom	125	ml
pure chocolade, fijngehakt	100	gr.

Voor het churros beslag of deeg doe je de melk en het water met de suiker, boter en het zout in een pan en breng je dit aan de kook. Haal de pan van het vuur als het mengsel kookt en voeg in één keer alle bloem toe. Roer goed door tot je een stevige bal deeg hebt. Laat het deeg ongeveer 10 minuten afkoelen. Roer daarna de eieren één voor één door het deeg tot al het ei helemaal opgenomen is. Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Houd het deeg een beetje warm (30-40 °C), dan wordt het niet te stug later bij de verwerking. Zorg dat de olie heet genoeg (170-180 °C) is voordat je gaat bakken. Is de olie op temperatuur? Spuit slierten van het deeg boven de hete olie en knip of snijd deze om de 10-14 centimeter af. Bak de churros in 3 tot 6 minuten goudbruin en gaar. Haal de churros met een schuimspaan of tang uit de olie en laat ze kort uitlekken op keukenpapier. Meng in een diep bord de suiker met de kaneel en wentel de warme churros door de kaneelsuiker. Chocoladesaus: Breng de slagroom aan de kook. Haal van het vuur af en smelt de chocolade erin. Roer de saus goed door. Serveer de saus (lauw)warm. De saus kan van tevoren gemaakt worden en au bain-marie of in de magnetron weer worden opgewarmd. Serveer de churros zo vers mogelijk samen met de warme chocoladesaus.

**KOFFIE** Mokka

---

## Mokka