
Stay Spicy!

In Peru hebben we ongeveer 350 chilipepers, oftewel ajies (uitspraak aa-gies) en daarmee zijn wij, na China en India, nummer drie van de grootste chilipeperexportlanden ter wereld. Ajies vormen de basis van de Peruaanse keuken: een Peruaan eet ongeveer 4 kilo ajies per jaar. De ajies groeien in alle regio's en worden zowel gedroogd als vers gegeten of verwerkt in sauzen. Al zeventuizend jaar lang worden in Peru ajies verbouwd. In 1609 beschreef de beroemde Spaans-Peruaanse Garcilaso de la Vega dat Peruanen een lange traditie hadden van het toevoegen van uchu in alles wat ze aten. Uchu betekent 'heet' in het Quechua, de belangrijkste inheemse taal. Hoewel Peru veel goud had, werden chilipepers door de Inca's als het echte goud beschouwd. Als ze geen aji hadden gegeten, waren de krijgers niet sterk genoeg om te jagen of te vechten. Ook werden chilipepers gebruikt tijdens religieuze ceremonies en waren ajies en cocabladeren het ruilmiddel van de Inca's, ondanks de overvloedige aanwezigheid van goud.

Er zijn dus meerdere chilipepers, maar zes daarvan worden het meeste gebruikt, met als de keizer de aji amarillo, de gele peper: een knaloranje peper die geel wordt als je deze maalt. Het is een romige peper met een fruitige pikante smaak. Men maakt er pasta van die als basis voor allerlei gerechten wordt gebruikt. Voor ceviche voegt men bijvoorbeeld limoensap toe en voor dipsaus en marinades bijvoorbeeld mayonaise en kruiden.

Twee andere, recordhoudende, pepers zijn de rocoto en de aji charapita. De rocoto is de grootste peper ter wereld en groeit in de Andes. Hij lijkt sprekend op een paprika, maar vergis je niet: hij is goed heet. De aji charapita is de kleinste en duurste peper ter wereld en groeit in het Peruaanse Amazonegebied. Hij is heel heet en vers brandt hij praktisch een gat in je tong. Meestal wordt de charapita dan ook gedroogd gegeten. Een paar flintertjes op je gerecht en klaar! Dit is de duurste chilipeper ter wereld en kost ongeveer 25.000 € per kilo. In de jungle wordt hij in grote hoeveelheden op de markt verkocht.

De Inca's gebruikten de ajies amarillos niet alleen voor kracht en smaakversterking, maar ook als martelmiddel. Gedroogde ajies werden boven het vuur gebrand en veroordeelden werden ondersteboven boven het vuur gehangen. De bijtende rook van de ajies verblindde hen, maakte het moeilijk om te ademen en veroorzaakte soms verstikking. Ik zou niet aanraden om dit thuis na te doen, volg liever mijn recept van de ceviche clásico met authentieke tijgermelk. Stay spicy!

Katinka Lansink Dodero (NL) is half Peruaans en promoot als 'cevicheceviche' de Peruaanse keuken in Nederland. In april 2021 verschijnt haar eerste kookboek 'Mi casa Peru' met recepten en achtergrondverhalen en een spicy pakketje samenwerking met kwekerij Westlandpeppers.

Leche de tigre

Alles is mogelijk, maar niet zonder een goede leche de tigre volgens traditionele bereidingswijze. Tijgermelk is de marinade waarin de ceviche wordt gemaakt. De naam komt van de melkwitte kleur van de marinade en leche de tigre maakt je tijgersterk, want het mengsel van zuur en pikant versterkt je immuunsysteem, het is een geweldige remedie tegen een kater en... het verhoogt je libido. Een spannend en bovendien lekker liefdesdrankje dat ook vaak als sapje bij het gerecht wordt geserveerd. Met of zonder een scheutje pisco erin. Tijgermelk wordt net als de ceviche door iedereen net iets anders gemaakt.

Ingrediënten voor 4 personen (400 ml)

- 2 cm geschilde gemberwortel
- 1 stengel bleekselderij
- 4 koriandersteeltjes met blaadjes
- Sap van 12 limoenen
- 2 aji amarillo's of 2 el aji-amarillo pasta
- 25 g corvinafilet of zeebaars
- 3 ijsklontjes

Bereiding

Mix de gember, de bleekselderij en de koriandersteeltjes met blad met de staafmixer tot een puree. Zet die 10 minuten afgedekt in de koelkast.

Haal de puree uit de koelkast en mix met de staafmixer het limoensap, de ajies, de vis en ijsklontjes erdoor.

Zeef alles en zet afgedekt in de koelkast.

Ceviche clásico

Nu je de leche de tigre gemaakt hebt, heb je het belangrijkste ingrediënt voor je ceviche al klaar.

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 zoete aardappel
- 1 steranijs
- 1 tl suiker
- 1 rode ui
- 5 ijsklontjes
- 600 gr corvinafilet of zeebaars
- 1 el zout
- Sap van 3 limoenen

-
- 1 handvol gepofte canchitamaïs
 - 1 gekookte maïskolf, de maïskorrels van de kolf gesneden
 - 1 handvol korianderblaadjes, bewaar de steeltjes voor de tijgermelk
 - Tijgermelk

Bereiding

Kook de zoete aardappel met de steranijs en suiker op middelhoog vuur in 20 minuten gaar.

Snijd de aardappel in stukjes van 2 x 2 cm en laat afkoelen. De zoete aardappel is niet alleen superlekker en gezond, maar tempert ook de scherpste.

Pel en halveer de rode ui en snijd hem daarna in zo dun mogelijke halve maantjes. Ik gebruik een mandoline, maar met een scherp mes gaat het ook prima. Leg ze in een kom water met het ijs, zodat de uiensmaak minder scherp en de ui knapperig van structuur wordt. Zet de uien met ijswater in de koelkast. Haal vlak voor het garneren uit de koelkast en laat uitlekken.

Snijd de vis in stukjes van 2 x 2 cm.

Meng de vis grondig met het zout en het sap van de limoenen. Meng alles goed en zet in de koelkast.

Het feit dat de vis gezouten wordt is de reden waarom je geen zout aan de tijgermelk hoeft toe te voegen. Als je alles op het einde samenvoegt komen de smaken samen.

Voeg de tijgermelk toe aan de vis, meng deze en laat 5 minuten staan in de koelkast.

Leg alles op een bord en garneer met de gekookte maïs, de gepofte maïs, zoete aardappel, ui en koriander. Houd er rekening mee dat in de tijd dat je het bord opmaakt de vis doorgaart. Dus treuzel niet te veel! Mijn ideale garingstijd, vanaf het moment van garen tot beginnen met eten, is 15 tot 20 minuten.



