
culinair

ZOMERSE CEVICHE

In Peru garen ze vis en groente deels door het te marinieren in 'tjgermelk': sap van citrusvruchten. En dat is lekker! Probeer deze frisse recepten (plus zoete verwennerij) maar eens.

Fotografie **Susam Pang**

VEGGIEVICHE





CHURROS

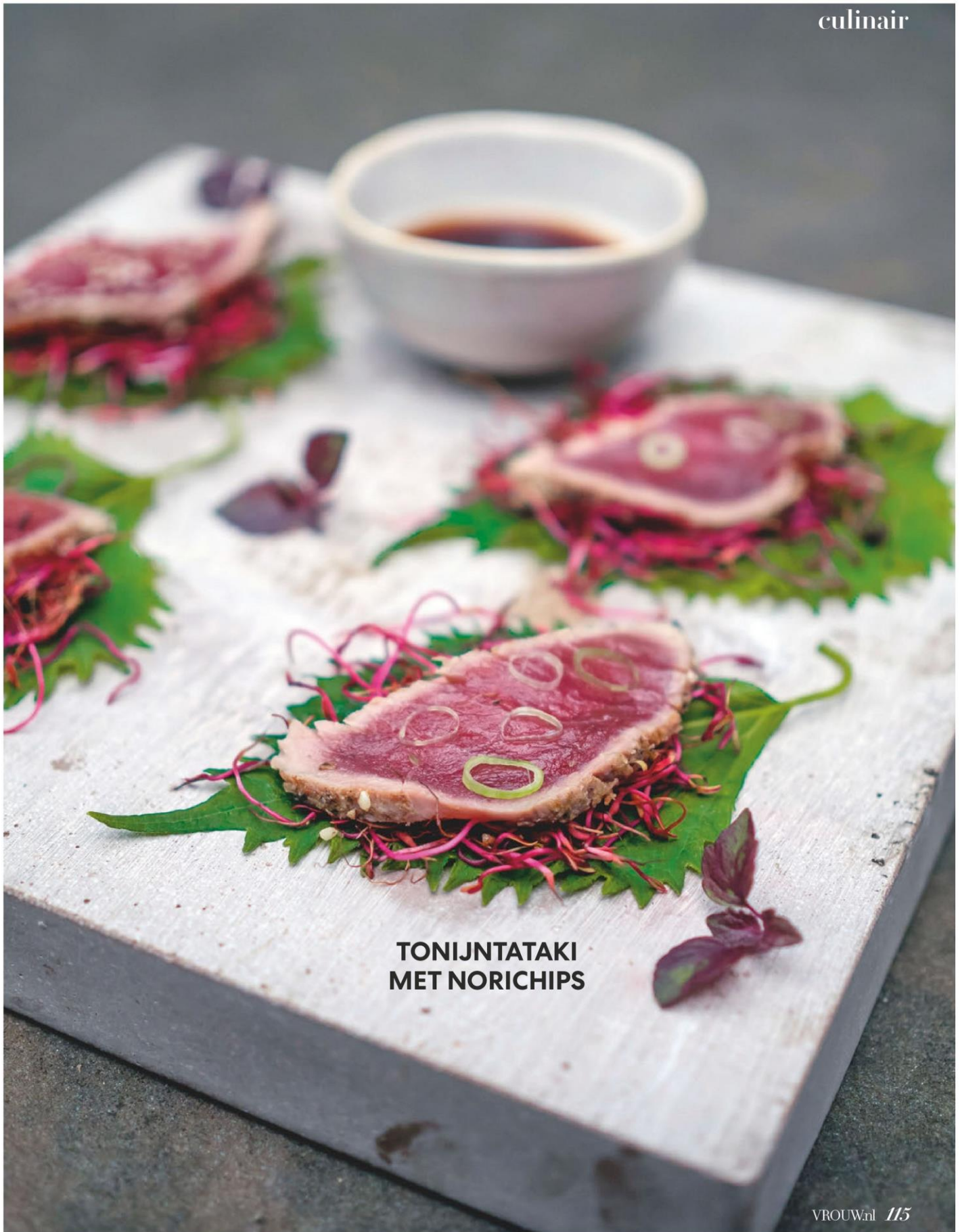
AGUACHILE

Voor 4 personen: 300 g gekookte grote garnalen ~ 1 avocado, gesneden zoals carpaccio ~ ½ komkommer ~ 1 rode ui, in flinterdunne halvemaantjes gesneden ~ 2 takjes korianderblaadjes ~ 6 groene jalapeño-ringetjes ~ Voor de tijgermelk: sap van 2 limoenen ~ 6 tl groene Tabasco ~ 1 tl zout
Ook nodig: garneerring van 8 cm doorsnee

Pel en halveer de rode ui en snijd hem daarna met een mandoline of een scherp mes in zo dun mogelijke halvemaantjes. Leg ze in een kom water met het ijs, zodat de uien smaak 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 van de komkommer dunne sliertjes met de dunschiller, totdat je de zaadlijst bereikt. Meng de ingrediënten van de tijgermelk. Roer de garnalen door de tijgermelk, laat 2 minuten staan. Haal de garnalen uit de tijgermelk en meng deze voorzichtig met de rest van de ingrediënten. Leg de garneerring op het midden van een bord en maak een bodempje van de avocadoschijfjes, leg hier bovenop een laagje garnalen, dan een laagje rode uien en herhaal dit tot de ring gevuld is. Garneer met de komkommer-sliertjes, koriander en jalapeño-ringetjes.





**TONIJNTATAKI
MET NORICHIPS**

**KOKKELS IN
KOKOSTIJGERMELK**





VEGGIEVICHE

Voor 4 personen: 200 ml bietensap ~ 10 g korianderblaadjes ~ 50 g venkel ~ 4 el arachideolie ~ sap van 2 limoenen ~ 1 mespuntje zout ~ 1 el aji amarillo pasta ~ 3 g gember zonder schil ~ 3 bietjes, dun gesneden ~ 1 zoete aardappel ~ 1 avocado ~ eventueel venkelbloemen (bestel via de groenteboer)

Vijzel de koriander fijn. Druppel er langzaam telkens wat meer arachideolie bij, tot het een draderige, gladde saus is. Pers het sap met de bolle kant van een lepel door een fijne zeef. Doe alles in een gesteriliseerd potje, sluit het af en zet op z'n kop in de koelkast. De salsa is vier weken houdbaar. Meng met een staafmixer bietensap, venkel, limoensap, amarillo pasta, gember en olie. Haal deze 'tjgermelk' twee keer door een fijne zeef. Pureer de avocado en doe dit in een spuitzak. Kook de helft van de zoete aardappel, pureer 'm en doe dit in een spuitzak. Giet de tjgermelk op de borden. Maak met een fijnschiller dunne sliertjes van de rest van de zoete aardappel en frituur deze kort (kan ook in een dikke pan met een laagje neutrale olie). Leg de dunne schijfjes biet voorzichtig op de tjgermelk, zodat ze niet zinken, en maak met een spuitzak op elk schijfje een hoopje avocado en zoete aardappelpuree. Druppel de groene korianderolie op de tjgermelk. Leg de gefrituurde sliertjes en venkelbloempjes in het midden op het bord.



CHURROS

Voor 30 churros: 100 g kristalsuiker ~ 150 g boter ~ 1 tl zout ~ 375 ml koud kraanwater ~ 375 g bloem ~ 6 eieren ~ 35 g kaneel ~ olie

Verhit in een pan 75 gram van de kristalsuiker, de boter, het zout en het water op laag vuur tot de boter is gesmolten. Voeg in één keer de bloem toe en roer stevig totdat de massa loslaat van de binnenkant van de pan. Neem van het vuur en laat het mengsel 10 minuten afkoelen. Klop ondertussen de eieren los in een kom. Meng in een andere kom de overgebleven 25 g kristalsuiker met de kaneel tot kaneelsuiker; dit is de topping. Kneed het afgekoelde bloemmengsel met de hand tot een glad en stevig deeg. Let op: eerst wordt het deeg kleverig en als je blijft doorkneden wordt het stevig. Schep het deeg in een spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit het deeg in strepen op een met bloem bestrooid bord (zodat het niet vastplakt). Bak de churros in een op 180 °C voorverwarmde frituurpan in 4-5 minuten goudbruin. Of gebruik een hoge pan met zonnebloemolie om de churros te frituren. De olie is heet genoeg als je er een stukje brood ingooit en het meteen gaat borrelen en bruin wordt. Laat de churros uitlekken op keukenpapier. Haal de churros door de kaneelsuiker en serveer in een papieren puntzakje.



TONIJNTATAKI MET NORICHIPS

Voor 4 personen: 300 g tonijn ~ sesamzaadjes, zwart en geel ~ water ~ 5 ijsklontjes ~ rode ui, zeer fijn gesnipperd ~ 1 el in fijne ringetjes gesneden bosui ~ ½ el sushigember ~ nori (zeewier) ~ sesamololie ~ Voor de tjgermelk: 2 el zoete sojasaus ~ sap van 3 limoenen ~ 1 chilipeper, fijngesneden

Meng de ingrediënten voor de tjgermelk en zet deze in de koelkast. Bestrijk de nori dun met sesamololie. Verwarm een koekenpan op hoog vuur. Rooster de nori in de droge pan ongeveer 10 seconden per kant. Knip elk vel in stukjes. Snijd de tonijn in vier stukken en wentel deze door de sesamzaadjes. Rooster de tonijn aan elke kant 15 seconden in een hete koekenpan. Leg de tonijn in een plastic zak en dompel deze 30 seconden in een bak met water en de ijsklontjes zodat het kookproces stopt. Snijd de tonijn in sashimireepjes. Leg de tonijn op bordjes met op elk bordje een klein schaalje met de tjgermelk, zodat iedereen zelf de tonijn in de tjgermelk kan dompelen. Garneer de tonijn met de ringetjes bosui, de rode ui, de sushigember en de zelfgemaakte norichips.



KOKKELS IN KOKOSTIJGERMELK

Voor 4 personen: 2 kg kokkels ~ zout ~ 250 ml kokosmelk ~ 4 eetlepels tamarinde pasta ~ sap van 2 mandarijnen ~ sap van 2 limoenen ~ 2 chilipepers, in confetti gesneden, om te garneren ~ 2 handvol fijngehakte peterselie om te garneren

Spoel de kokkels af en zet ze 1 uur onder in koud water met zout, zodat ze eventueel zand 'uitspugen'. Spoel ze opnieuw af en kook de kokkels 10 minuten totdat ze opengaan. Voeg verder niets toe. Giet de kokkels af via een fijne zeef en doe het kookvocht terug in de pan. Voeg voor de tjgermelk de kokosmelk, de tamarinde, het sap van ½ mandarijn en van ½ limoen toe aan het kookvocht, breng dit aan de kook en laat 1 minuut koken. Laat afkoelen en zet dan in de koelkast. Leg de kokkels in een kom en giet de koude tjgermelk er royaal overheen, maar houd een beetje achter. Garneer met de chilipeper en peterselie en knijp een halve mandarijn en een halve limoen over alles uit. Schenk de tjgermelk in kleine kopjes en serveer die naast de borden. Zorg ervoor dat hij echt koud is, zoals een gazpacho.



PERUAANSE GEUREN EN KLEUREN

In kookboek *Mi Casa Peru* laat Katinka Lansink Dodero je kennismaken met tachtig toegankelijke Peruaanse recepten. Mét een vleugje Japanse keuken; in Peru wonen van oudsher veel Japanse immigranten. (Uitgeverij Luitingh Sijthoff € 25,-)