

# RECEPTEN UIT DE PERUAANSE KEUKEN



Foto's: @bysam.nl

## ZALMTIRADITO

Voorgerecht voor 4 personen

### Wat heb je nodig voor de tiradito?

- 400 g zalm, in dunne plakjes gesneden
- 1 zoete aardappel
- olie om te frituren
- 4 snoepkommertjes, in dunne schijfjes geschaafd, om te garneren
- 1 eetlepel zeer fijn gesnipperde rode ui, om te garneren

- 2 eetlepels geroosterde passievruchtzaadjes, om te garneren

### Wat heb je nodig voor de tijgermelk?

- 4 el aji-amarillosaus
- pulp van 4 passievruchten
- 4 el mirin
- 4 el rijstazijn
- 3 el goede extra vierge olijfolie
- 4 el pisco

### Bereiden:

- 1 Meng voor de tijgermelk in een kom de aji-amarillosaus, passievruchtpulp, mirin en rijstazijn met de staafmixer goed door elkaar. Druppel de olijfolie in de tijgermelk om een glad geheel te krijgen. Werk boven een kom de tijgermelk met de bolle kant van een eetlepel door een zeef en voeg de pisco toe. Bewaar de pitjes van de passievrucht. Flambeer de tijgermelk kort.
- 2 Stamp de passievruchtpitjes kort fijn in een vijzel. Rooster ze 1 minuut in een droge koekenpan en laat afkoelen.
- 3 Snijd met de fijnsnijder heel dunne sliertjes van de zoete aardappel tot je een handvol hebt. Verhit olie in een pan en frituur de sliertjes 2 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. Als ze afgekoeld zijn heb je chipssliertjes.
- 4 Schik de zalmplakjes als carpaccio op een bord. Schenk de tijgermelk erover. Garneer met de komkommertjes, de rode ui, de geroosterde passievruchtpitjes en de zoeteaardappelsliertjes.

**Tip:** je kunt de crunchy passievruchtpitjes ook vervangen door geroosterde zwarte sesamzaadjes.

**Bereidingstijd:** 10 minuten

## KOKKELS IN KOKOSTIJGERMELK

Voorgerecht voor 4 personen

### Wat heb je nodig?

- 2 kg kokkels
- 250 ml kokosmelk
- 4 el tamarindepasta
- sap van 2 mandarijnen
- sap van 2 limoenen

- 2 chilipepers, in confetti gesneden, om te garneren
- 2 handvol fijngehakte peterselie, om te garneren
- zout

### Bereiden:

- 1 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.
- 2 Giet de kokkels af via een fijne zeef en doe het kookvocht terug in de pan.
- 3 Voeg de kokosmelk, de tamarinde, het sap van 1 1/2 mandarijn en van 1 1/2 limoen toe aan het kookvocht, breng dit aan de kook en laat 1 minuut koken. Laat het afkoelen buiten de koelkast en zet het dan in de koelkast.
- 4 Leg de kokkels in een kom en giet de koude kokosmelk er royaal overheen. Bewaar wat tijgermelk.
- 5 Garneer met de chilipeper en peterselie en knijp er een 1/2 mandarijn en een 1/2 limoen over uit. Schenk de tijgermelk in kleine kopjes en serveer naast de borden. Zorg ervoor dat hij echt koud is, zoals een gazpacho.

**Bereidingstijd:** 15 minuten



Proef de Peruaanse keuken in Mi Casa Peru

Auteur: Katinka Lansink Dodero

ISBN: 9789024593729

Prijs: €25,-

Leverbaar: 13 april 2021