
—KOKEN



Zo
kan
het
ook



Links: **Coliflor** Rechts: **Aguachile**

Zolang we niet naar het **buitenland mogen**, halen we het buitenland gewoon **naar ons bord**. Dat wordt genieten in **geuren en kleuren**.

Kokkels in kokostijgermelk

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

2 kg kokkels • 250 ml kokosmelk • 4 el tamarindepasta • sap van 2 limoenen • sap van 2 mandarijnen • 2 chilipepers, in smalle reepjes gesneden, om te garneren • 2 handenvol fijngehakte peterselie om te garneren

Spoel de kokkels af en zet 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. Giet de kokkels af via een fijne zeef en doe het kookvocht terug in de pan. Voeg de kokosmelk, de tamarinde, het sap van 1½ mandarijn en van 1½ limoen toe aan het kookvocht, breng dit aan de kook en laat 1 minuut koken.

Laat afkoelen buiten de koelkast en zet het dan in de koelkast. Leg de kokkels in een kom en giet de koude tijgermelk er royaal overheen.

Bewaar wat tijgermelk. Garneer met de chilipeper en peterselie en knijp een halve mandarijn en een halve limoen over alles uit. Schenk de tijgermelk in kleine kopjes en serveer naast de borden. Zorg ervoor dat hij echt koud is, zoals een gazpacho.



Coliflor

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor de bloemkool: 400 g bloemkool • 4 el arachideolie • 2 el achiote • 1 tl cayennepeper • 1 tl oregano • 50 ml Griekse yoghurt • zeste en sap van 1 limoen • zeste van 1 sinaasappel **Voor de notendressing:** scheutje arachideolie • 3 tenen verse knoflook, gekneusd • 50 g ongebrande pinda's • 1 aji amarillo of groene jalapeño • 1 el aji panca • ½ tl fijngestampte komijnzaad • 25 ml koffiemelk • sap van 1 sinaasappel

Verwarm de oven voor op 230 °C. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat in twee stukken gesneden bloemkool met de bladeren. Meng 4 el arachideolie met achiote, cayennepeper, een snufje zeezout en oregano en bestrijk de bloemkool hiermee. Doe in de oven, bestrijk alles na 20 minuten met wat olie en rooster nog 20 minuten. Haal uit de oven zodra de helften mooi bruin zijn. Rooster de pinda's kort op laag vuur in een droge koekenpan. Fruit de knoflook in een scheutje arachideolie en haal uit de pan. Verwijder de zaadlijsten uit beide ajies en fruit de pepers in de olie van de knoflook 3 minuten op laag vuur. Meng in een kom alle ingrediënten voor de pindadressing, ½ tl zeezout en de olie waarin de ajies gefruit zijn met een staafmixer tot een gladde saus. Giet er water bij tot de saus dun genoeg is. Serveer de bloemkool royaal overgoten met de notendressing. Meng de Griekse yoghurt met zeste en sap van de limoen, sprenkel over de bloemkool en bestrooi met sinaasappelzeste.



Aguachile

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

1 rode ui • ½ komkommer • 300 g gekookte grote garnalen • 1 avocado, in dunne schijfjes gesneden • 2 takjes korianderblaadjes • 6 groene jalapeñoringetjes **Voor de tijgermelk:** sap van 2 limoenen • 6 tl groene Tabasco

Pel en halveer de rode ui en snijd hem daarna in zo dun mogelijke halvemaantjes. Leg ze in een kom water met wat 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 van de komkommer dunne sliertjes met de dunschiller totdat je de zaadlijst bereikt. Meng de ingrediënten van de tijgermelk met 1 tl zout. 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 een garneerring (doorsnee 8 cm) 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 komkommersliertjes, de koriander en de jalapeñoringetjes. ●



Puur Peru

De half-Peruaanse Katinka Lansink Dodero kreeg de liefde voor de Peruaanse keuken met de papepel ingegoten. En deze liefde wil ze met *Mi casa Peru* maar wat graag doorgeven. Dankzij de tachtig fijne recepten proef je de Peruaanse keuken én ontdek je tegelijkertijd het land met de meest wonderlijke culinaire tradities ter wereld. € 25 LUITINGH-SIJTHOFF