



SUCADE MET GEBRANDE UI

Receptuur voor 15 personen

Benodigheden

- 8 dikke plakken Sucade a 200 gr per stuk
 - 5 el Maanzaad
- 5 el gemalen Koffie
- 5 el Cacaopoeder
- 2 tl Papprikapoeder
 - 2 tl Chilipoeder
 - 1 tl Zout
- 2 el Bruine suiker
- Geklaarde boter

- 15 kleine Uien
- 4 tenen Knoflook
 - Cayennepeper

- 3 Avacado's
- 200 gr Doperwten (Diepvries)
- 4 takjes Korinader

Bereidingswijze

Sucade

Snij de zeen uit de sucade zodat er twee helften schoon vlees ontstaan. Roer alle specerijen door elkaar en rol de sucade erdoor. Zorg dat het vlees goed bedekt is. Laat het vlees rusten tot vlak voor opdienen. Bak het vlees zeer kort om en om in geklaarde boter. Laat 10 minuten rusten onder de warmhoudlampen.

Uien salsa

Maak de uien schoon en snij klein. Fruit de uien in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de gesnipperde knoflook toe en laat zachtjes smoren tot helemaal zacht. Breng op smaak met zout en cayennepeper.

Guacamole

Schil de avocado en snij het in stukjes. Laat de doperwten ontdooien. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een homogene massa. Breng op

- 1 Groene peper

 - 8 Boerenkool stengels
 - 2 Limoenen
 - 4 gedroogde rode Chilipepers

 - 500 gr Maisbloem
 - 5 el Bloem
 - 2 tl Zout
 - heet Water
- Tortillapers

smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Boerenkool

Laat de chilipepers 1 uur in een oven van 90°C roosteren. Maal de pepers tot poeder in de koffiemolen en zeef de poeder. Snij de nerf uit de stengels boerenkool en het blad in stukken. Frituur de blaadjes kort in olie van 180°C en laat uitlekken op keukpapier. Gaar de boerenkool verder 10 minuten in een oven van 115°C. Breng op smaak met zout en chilipoeder. Snij de limoenen ieder in 8 stukken.

Tortilla's

Meng maisbloem, bloem en zout met ½ glas heet water in de Magimix tot een korrelig deeg. Voeg beetje voor beetje heet water toe tot het deeg pakt. Kneed tot een stevig deeg ontstaat. Laat het deeg 20-30 minuten rusten. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. Verwarm twee RVS pannen op middel hitte. Leg een balletje deeg tussen bakpapier in de tortillapers. Druk/knijp het balletje tot een dunne tortilla. Druk hard zodat een zo dun mogelijke tortilla ontstaat en verwijder het bakpapier. Doe de tortilla direct over in de hete pan en draai om na 30 seconden. Laat de tortilla ongeveer 1 minuut bakken aan iedere kant. Wikkel de tortilla's in een theedoek en houd warm in de warmhoudkast.

Presentatie

Trancheer de sucade en leg ze in een lijn op de borden. Leg een eetlepel uien salsa ernaast en een flinke dot guacamole. Leg de boerenkoolbladeren tegen het vlees aan met de partje limoen. Serveer met een warme tortilla.