



## Menu juli/augustus 2023

**Thema:**

*Zuid Amerika (Peru en Argentinië)*

Pisco Sour met vegetarische empanada

Tiradidos de Ambrosia

Parilla

Alfajores met gevulde citroen en citroenijs

**Samengesteld door :** Dinsdag 4\_contactpersoon is Tom van der Geest

Eet smakelijk!

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

# Pisco Sour met vegetarische empanada



*Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: oven, blender, deegroller, dunschiller, uitsteekring 9 cm*

## Ingrediënten voor 12 porties

### Deeg

110 g bloem  
50 g boter, koud  
40 g ei  
25 ml water, koud  
¾ tl azijn  
Zout

### Vulling

150 g kastanjepaddestoelen  
15 g gedroogde eekhoortjesbrood  
1,5 ui  
2 teentjes knoflook  
1,5 rode paprika's  
15 zwarte olijven ontpit  
50 g maiskorrels  
1 ½ eetlepels ricotta  
3 takjes tijm  
3 takjes majoraan  
1 ½ tl gochujang  
2 tl rode miso  
Olijfolie  
peper  
zout

## Bereidingswijze

Verwarm oven voor op 200 C en week de gedroogde paddestoelen in lauw water.

Maak het deeg:

Meng bloem, boter en zout met de vingers door elkaar tot een korrelig geheel. Voeg vervolgens ei, water en azijn toe en meng kort, tot je een bal kunt vormen. Kneed vooral niet te lang! Verpak in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koeling.

Maak de vulling; fijnsnijden kan evt in keukenmachine op pulsestand. Snipper de ui zeer fijn en plet de knoflook tot pulp.

Stoof de ui samen met de look in de olijfolie in een brede pan op laag vuur.

Giet de gewelde paddestoelen af, knijp het overvloedige vocht eruit en snijd in hele kleine stukjes en voeg bij de uien.

Schil de paprika's met een dunschiller en snij brunoise. Stoof mee met de uien.

Snijd de paddestoelen en olijven zeer fijn en stoof ongeveer 10 min mee (paddestoelen geven na ongeveer 5 min hun vocht af, daarn beetje laten inkoken).

Kruid met peper en zout, gochujang en miso. Laat in de koeling afkoelen.

[maak nu eerst de salsa en de guacemole]

Voor het vullen:

Meng ricotta en blaadjes tijm en majoraan door het groentepaddestoelenmengsel.

Verdeel het deeg in 4 gelijke delen en maak van elk een bolletje. Rol deeg uit.

Steek in totaal 12 rondjes uit met de steker (9 cm)

Vul met vulling, maak de rand vochtig met eiwit, vouw dicht. Druk dicht met vork.

4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Bestrijk met losgeklopt eidooier.  
Op bakblik in oven 10 a 15 minuten. Gebruik siliconen matje.  
Halverwege omdraaien en andere kant bestrijken met eidooier.

---

### Guacemole

2 rijpe avocado's, zonder pit en schil  
5 cherrytomaatjes, gehalveerd  
1 sjalotje, gesnipperd  
1 teentje knoflook, gehalveerd  
sap van een limoen  
zout en peper  
optioneel: paar druppeltjes  
Tabasco  
(met dank aan Susan Aretz)

---

Pureer alle ingrediënten in een blender. Wil je nog wat textuur, pureer het dan niet te fijn. Breng op smaak met limoensap (proef tussendoor!), zout en versgemalen zwarte peper.

---

### Salsa met mango, jalapeno peper en koriander.

2 mango's  
1 rode ui  
4 takjes verse koriander  
1 jalapeño-peper  
0,5 rode paprika  
1 el citroensap  
scheutje olijfolie  
zout en versgemalen zwarte peper

---

Snijd de mango's in blokjes van ca 2 cm. Snipper de rode ui, snijd de jalapeño-peper fijn (houd een deel van de zaadjes erin als je van extra pittig houdt), snijd de rode paprika in kleine blokjes gesneden (zonder zaadlijsten). Pers 1 el citroensap uit.  
Meng alle ingrediënten bij elkaar in een kom en breng op smaak met wat olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper. Zet in de koeling tot gebruik.

---

### Chipotle mayonnaise

1 ei  
200 ml zonnebloemolie  
zout  
limoensap  
snufje cayennepeper  
1 tl mosterd  
1 el witte wijnazijn

---

Doe de eidooiers in een kom samen met de mosterd, witte wijnazijn en een snufje zout en peper. Doe de ingredienten in een mengbeker en meng het geheel tot een pasta met de staafmixer.

Schenk vervolgens geleidelijk in een dunne stroom de olie erbij en blijf tijdens het schenken het geheel met een garde kloppen. Het mengsel krijgt een consistentie van een dik mengsel als mayonaise.

---

### Pisco sour (8 cocktails)

---

### Suikersiroop

200 g suiker  
100 ml water

---

### Inventariseer hoeveel cocktails je nodig hebt en pas hoeveelheden zelf aan

---

Doe de suiker in een kleine pan met het water zodat de suiker vochtig is.  
Breng het mengsel al roerend aan de kook tot alle suiker is opgelost.  
Verwijder pan van het vuur en laat afkoelen.

## 4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

---

**Cocktail (8 stuks)**

**De alcoholvrije variant staat hieronder**

375 ml Peruaanse Pisco  
115 ml limoensap  
60 g eiwit  
Ijsblokjes  
Angostura bitters

---

Schenk het limoensap, Pisco in de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen.

Schenk de mix in een blender en voeg ijs toe, totdat het volume is verdubbeld.

Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen.

Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut.

Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen.

Voeg 3 druppels Angostura bitters op het schuim van elk glas.

*De mixverhouding bestaat uit 3 delen Pisco, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en en 0,5 deel eiwit*

---

**Mocktails (4 stuks) alcoholvrije variant**

225 ml Indian Tonic Water  
75 ml limoensap  
35 g eiwit  
Ijsblokjes

---

**Inventariseer hoeveel cocktails je nodig hebt en pas hoeveelheden zelf aan**

Schenk het limoensap en de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen.

Schenk de mix in een blender en voer ijs toe, totdat het volume is verdubbeld.

Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen.

Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut.

Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen.

Schenk de tonic in de glazen.

Roer rustig, zodat de tonic zijn koolzuur niet verliest.

*De mixverhouding bestaat uit 3 delen tonic, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en 0,5 deel eiwit*

---

**Serveren**

*Kleine borden op kamertemp*

---

Serveer de empanada met canelle van guacemole, salsa en mayonaise op een bordje en serveer het glasje Pisco Sour bij

---

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

# Tiratidos trio de Ambrosia

*Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen*

## **Ingrediënten voor 12 porties**

### **Ají amarillo**

315 g verse ají amarillo  
35 g suiker  
20 ml lichte azijn  
½ eetlepel plantaardige olie

### **Rocotopasta**

1 grote rode rocoto pepers  
1,5 eetlepel suiker  
3 theelepels azijn

### **Salsa voor Sint-jakobsschelpen**

15 g fijn gehakte sjalot  
15 g fijn gehakte rode paprika  
17 g fijn gehakte tomaat  
1,5 theelepel ají limo  
1,5 theelepel fijn gehakte mint  
1,5 theelepel fijn gehakt koriander  
30 ml olijfolie  
15 ml limoensap  
Zout en peper

## **Bereidingswijze**

Was de pepers. Gebruik eventueel handschoenen om met de pepers te werken.  
Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers.  
Doe de pepers in een grote pan met water.  
Breng het water aan de kook en zet het vuur op een lagere stand.  
Sudder voor 30-40 minuten totdat de pepers zacht zijn.  
Droog de pepers en doe ze in een blender.  
Voeg de overige ingrediënten toe.  
Blend tot een romige pasta.  
Zeef de pasta door een fijne zeef, zodat de schil achter blijft.  
**Geef 50 ml van de ongeveer 300 ml ají amarillo pasta door aan gang 4 (eend).**

Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers.  
Blancheer in 1 liter water met 1 eetlepel suiker en 2 theelepels azijn.  
Herhaal dit proces nog twee keer waarbij elke keer schoon water gebruikt wordt.  
Afgieten en doe de pepers in een blender.  
Blend tot een romige pasta.  
Bewaar in koeling.

Mix de ingrediënten door elkaar tot een salsa.  
Bewaar in koeling.

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

---

**Tarbot**

750 g verse tarbot  
190 ml ají amarillo pasta  
95 ml limoensap  
1 eetlepel fijn gehakt koriander  
Zout en peper

---

Fileer de tarbot en snij de botfilet in dunne diagonale stroken vergelijkbaar met sashimi.  
Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*  
Mix de ají amarillo pasta met het limoensap, zout en peper.  
Over de vis gieten, zodat de vis bedekt is  
Besprenkelen met koriander.  
Serveer gelijk.

---

**Rivierkreeft**

24 voorgekookte rivierkreeftstaarten, gepeld en ontdaan van darmkanaal  
45 ml rocotopasta (4 eetlepels)  
22 ml limoensap  
1 ½ theelepel fijn gehakte bieslook  
Zout en peper

---

Inspecteer de rivierkreeftjes zodat ze voor uitserveren gelijk verwerkt kunnen worden.  
Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*  
Mix rocotopaste met limoensap, zout en peper.  
Schenk over de staarten, net genoeg om het te bedekken.  
Besprenkel met bieslook.  
Serveer gelijk.

---

**Sint-jakobsschelpen**

12 Sint-jakobsschelpen

---

Snij de sint-jacobsschelpen in dunne plakjes. Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*  
De salsa over de plakjes gieten, zodat de plakjes bedekt zijn.  
Serveer gelijk.

---

**Presentatie**

---

Arrangeer op een bord of een lei de drie dingesneden vissoorten naast elkaar in de volgorde:  
Botfilet - sint-jacobsschelpen – rivierkreeft

---

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

# Parilla



## Argentineise BBQ maar dan met een twist

*Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Sous vide, rookpan,*

### Ingrediënten voor 12 porties

#### Bavette

375 g bavette (aan 1 stuk)

#### Voor de marinade:

2 eetlepels olijfolie

2 eetlepels citroensap

1 ½ teentjes knoflook

takje rozemarijn

zwarte peper

cayennepeper

1 theelepel citroenrasp

fijngesneden)

#### Chimichuri

2 teentjes knoflook

bosje peterselie

1 kleine ui

1 ½ eetl gedroogde chilivlokken

1 ½ eetl oregano

40 ml wittewijnazijn

75 ml olijfolie

#### Bloedworst met perenchutney

375 g bloedworst (4 stuks)

0,5 ui

3 peren

4 cm gember

30 g rozijnen

Olijfolie

¾ eetlepel honing

3 eetlepels ciderazijn

### Bereidingswijze

**Normaal wordt de Parilla op een houtsvuur bereid. Wij maken het vlees klaar in de (grill)pan, wel zo praktisch in onze keuken.**

Snipper de knoflook. Meng met de andere ingrediënten en doe de marinade in een kommetje.

Doe rookmot in de rookpan en rook de bavette en de marinade 5 minuten op een zacht vuur en haal dan van het vuur. Laat nog 5 minuten staan met gesloten deksel.

Doe de bavette met de marinade in een vacumeerzak en laat 2 uur in de sous vide van 54C staan.

Snij de knoflook, peterselie en ui heel klein. Roer door elkaar en overgiet met 5 eetl kokend water. Voeg azijn en olie toe. Roer het geheel door elkaar en zet in de koelkast.

Schil de peren en snij in bokjes.

Snipper de ui en fruit in de olie. Voeg de peer toe en fruit even mee. Rasp de gember. Voeg de rozijnen, gember en honing toe en laat 10 minuten sudderen.

Maak op smaak met naar keuze: kaneel, pilipili, gemberpoeder, etc. Voeg de ciderazijn toe en laat nog een keer 10 minuten sudderen. Bak de bloedworst in weinig olie op een laag vuur gaar, zodat ze niet openbarsten.

## 4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

---

### Zoete aardappelpuree

750 g zoete aardappel  
15 g platte peterselie  
75 g gezouten pecannoten  
40 g boter  
Ahornsiroop

---

Wikkel de zoete aardappel in folie. Leg ze 30 minuten in de BBQ of 45 minuten in een oven van 200C.

Snij de peterselie fijn en hak de pecannoten.  
Als de zoete aardappel gaar is, verwijder de folie en de schil. Stamp de aardappels tot puree met de boter en voeg de peterselie en de helft pecannoten toe. Besprenkel met Ahornsiroop en de rest van de noten.

Zet in de warmhoud kast.

---

### Mais uit de oven

3 maiskolven  
75 g boter  
1 limoen  
Zout  
Peper (over van de andere gangen)  
  
Peterselie

Verwarm de oven op 200 graden.

Haal de bladen en de draden van de maiskolven.  
Smelt de boter in een pannetje en voeg zout en gesneden pepers toe naar smaak (je kan ook nog sambal of chili vlokken gebruiken)

Leg vier stukken aluminium folie klaar, doe hier de maiskolven in en overgiet ze met de boter. Maak er pakketjes van en bak de kolven 45 minuten in de oven.

---

### Salsa Criolla

6 pomodori tomaten  
2 groene paprika's  
2 uien  
Olijfolie  
Citroensap

Snij de tomaten en paprika's in kleine stukjes.  
Snipper de ui  
Maak een dressing van olie en citroensap en meng de groente door de dressing.

---

### Eindbereiding en Presentatie

Voorverwarmde borden  
veldsla

Grill de bavette aan beide kanten 3 minuten en besprenkel met wat grof zout. Snij in mooie reepjes.

Snij de bloedworsten in 32 plakjes.

Snij de mais, zodat er 16 stukjes zijn

Schakeer veldsla op het bord. Leg daarop 2 plakjes bloedworst.  
Plaats de reepjes bavet met daarbij met de chimichuri.

Plaats een canelle puree, de salsa criolla en mais op het bord.

---

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!



# Alfajores met dulce de leche

## *met citroenmousse en citroenijs*

*Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 175 graden.*

### **Ingrediënten voor 12 porties**

#### **Dulce de leche**

1 blikje gecondenseerde melk

*(Kijk of er al gekookte blikjes staan! Mocht jouw avond een blikje moeten koken, kook er dan meteen zoveel er in de pan passen voor de volgende avonden. Het koken duurt namelijk lang)*

#### **24 Alfajores**

130 g boter, op kamertemperatuur  
75 g fijne suiker  
rasp van 1 limoen  
¾ tl vanille-extract  
25 g eidooier, op kamertemperatuur  
150 g bloem  
110 g maïzena  
1 ¼ tl bakpoeder  
zout  
Bloem  
Geraspte cocos  
poedersuiker

### **Bereidingswijze**

Start hier direct mee, de dulce de leche moet afgekoeld zijn om de alfajores te maken.

Haal het wikkel van het blikje, en zet het blikje in een pan met kokend water. Laat 2,5 - 3 uur koken en zorg dat het blikje onder water blijft staan.

*Wil je meer weten over gecondenseerde melk en dit wonderbaarlijke proces, kijk dan op <https://www.culy.nl/inspiratie/wat-is-gecondenseerde-melk/>*

Laat na het koken het blikje afkoelen.

Koningin Maxima zegt dat dit haar lievelingskoekjes zijn (dat moet wel, want alfajores zijn klassiekers uit de Argentijnse keuken).

Doe de boter, suiker, limoenrasp, het vanille-extract en zout in een kom en klop dit met een (hand)mixer met garde(s) in enkele minuten tot een romig geheel. Klop de eidooiers erdoor. Voeg tot slot de bloem, maïzena en het bakpoeder toe en kneed alles door tot een samenhangend deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Kneed het deeg kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4-5 millimeter. Steek rondjes van 4-5 centimeter (64 stuks)

Bak de koekjes in 9-14 minuten gaar en licht goudbruin aan de randjes. Laat ze afkoelen op een rooster.

**4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

	<p>Doe de dulce de leche in een spuitzak en spuit een toefje op een koekje, druk het een tweede koekje er voorzichtig op. Rol de zijkant van de alfajores door de geraspte cocos en bestrooi ze licht met poedersuiker.</p>
<p><b>Citroenmousse</b></p> <p>6 citroenen 110 ml citroensap (geperst uit de citroenen) Sap van 1 limoen 1 ½ blaadje gelatine 75 g fijne kristalsuiker 150 g ongezoete slagroom Munt</p>	<p>Halveer de citroenen en pers ze uit. Bewaar de 12 halve schillen om de mousse in te serveren en gebruik sap van ongeveer 3,5 citroen. Pers het limoensap uit. Schrap de restanten vruchtvlees uit de halve citroenen.</p> <p>Week de gelatine. Verhit de helft van het citroensap, haal het sap van het vuur en roer de gelatineblaadjes er doorheen, los de suiker op en voeg de rest van het sap toe. Laat afkoelen.</p> <p>Sla de room lobbijg en spatel er doorheen, Vul de halve uitgeperste citroenen en laat opstijven in de koelkast. Serveer met een blaadje Munt.</p>
<p><b>Citroenijs</b></p> <p>750 g karnemelk 260 g suiker 1 citroen</p>	<p>Deel van de citroensap van de mousse. (je hebt hier ongeveer sap van 3 citroenen nodig, 2 van de mousse + 1 van het ijs)</p> <p>Was de citroen en rasp ze tot je 1 eetlepel citroenrasp hebt. Gebruik hiervoor een hele fijne rasp.</p> <p>Pers de citroenen uit en vang het sap op.</p> <p>Doe de citroenrasp en het sap in een maatbeker samen met het suiker en de karnemelk. Even goed doorroeren tot de suiker volledig opgelost is.</p> <p>Doe het mengsel in een ijsmachine en draai er in ca. 20 tot 30 minuten een mooi, romig ijs van.</p>
<p><b>Presentatie</b></p> <p><i>borden op kamertemperatuur</i></p>	<p>Plaats twee alfajores op een bord en maak het af met een halve gevulde citroen en een bolletje citroen ijs.</p>

#### 4\_gangenmenu\_juli – augustus 2023

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!