



**HOOGE
KEUKEN** NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

Februari 2025

Amuse

Tortillacups met gamba

Wijn: Antica Cascina - Arneis 2023 Roero Arneis d.o.c.g. | Italië

Soep

**Mexicaanse limoensoep
Pão de Queijo**

Wijn: Antica Cascina - Arneis 2023 Roero Arneis d.o.c.g. | Italië

Voorgerecht

**Vispakketje in bananenblad (Patarashca) met
cassavechips**

Wijn: Antica Cascina - Arneis 2023 Roero Arneis d.o.c.g. | Italië

hoofdgerecht

Longhaas chimichurri mexicaanse salade rijst.

Wijn: Castelmaure 'La Grande Cuvée' 2022 Corbières a.c. | Frankrijk

nagerecht

**Pastel tres leches
Churros**

Wijn: Domaine de Montahuc 'Grande Cuvée' 2022 Muscat de Saint Jean de Minervois a.c. | Frankrijk



Tortillacups met gamba.

8 personen

Amuse

Ingrediënten

Scampi's (marineren):

- 8 stuks scampi's
- 1 stuks teentjes knoflook
- 1 theel. geraspte gember
- 1 theel. sesamolie
- 1 eetl. honing
- 35 ml Kikkoman sojasaus
- 35 ml. bbq-saus

Tortillacups

- 4 stuks grote tortilla's

Guacamole

- 2 stuks rijpe tomaat
- 3 stuks rijpe avocado's
- 1 stuks limoen
- 1 stuks kleine rode ui
- 1 stuks rode chilipeper
- Handje korianderblaadjes

Bereiden scampi's

- 8 plakjes gerookt spek

Afwerking

- 4 takjes koriander.



Tortillacups met gamba

Bereiding

Scampi's marineren

Pel de scampi's en maak ze schoon.

Maak van de knoflook t/m de bbq-saus een marinade.

Meng de marinade goed met de scampi's en laat minimaal 10 minuten marineren.

Tortillacups

Stans met een dresseerring rondjes uit de tortillavellen. Duw de rondjes in de holtes van een muffinvorm en bak dit 10 minuten op 180 graden.

Guacamole.

Snij de tomaten de ui en de chilipeper zonder zaadjes fijn.

Prak het vruchtvlees van de avocado's fijn en voeg het sap van de limoen(en) toe.

Meng alle ingrediënten met een vork.

Bereiden scampi

Dep de scampi's droog.

Snij de plakjes spek in de lengte doormidden en wikkel elke scampi in een reepje spek.

Bak de scampi's in een anti-kleefpan.

Afwerking.

Doe in elk cupje een schepje guacamole, leg er een scampi op en werk af met een blaadje koriander



Mexicaanse limoensoep

Pão de Queijo.

Voorgerecht
8 personen

Ingrediënten

Pão de Queijo (kaasbrood)

250 ml Melk
30 gr. Boter
30 gr. Olie
500 gr. Tapioca meel
1 teel. zout
2 stuks Eieren
120 gr Geraspte jong belegen kaas
120 gr. Geraspte Parmezaanse kaas

Mexicaanse limoensoep

1 stuks Uien
1 stuks groene paprika
1 stuks rode paprika
3 ltr. kippenbouillon
4 stuks tortilla's
500 gr. kalkoenborst
2 stuks tomaten
limoen geperst
handje koriander



Mexicaanse limoensoep Pão de Queijo



Bereiding

Pão de Queijo (kaasbrood)

Meng de melk, boter en olie in een pan en breng het aan de kook.

Doe het tapioca meel en het zout in een mixkom.(gebruik de deeghaak)

Kiep de hete melk en mix het geheel langzaam tot een glad beslag.

Als het onder de 50 graden is, kunnen de eieren er één voor één doorheen gemengd worden totdat alles luchtig is. (tussendoor zul je het beslag misschien van de zijkant van de mengkom moeten halen (let op eerst machine uitzetten!))

Meng de kaas er door. En houd een klein beetje Parmezaan achter om aan het einde van het bakproces deze op het broodje te doen.

Als het deeg te dun is kun je het een half uurtje in de vriezer zetten. (let op: het deeg kan vanuit de vriezer gaan brokkelen. Beter is direct te verwerken)

Bekleed een of twee braadsledes met bakpapier.

Schep het deeg er in bollen van een **grote eetlepel** op (of de kleine ijsknijper) ca. 3 cm van elkaar.

Bak de bollen 20-25 minuten op 180 graden.

Inwendig moeten ze zacht en elastisch zijn.

Voor een knapperige buitenkant 5 min. Langer bakken.

Serveer warm of koud.

Bij 22 minuten de rest Parmezaan op het broodje strooien en vervolgens nog 3 minuten bakken.

Tip: Bak eerst 1 broodje af in de oven om te kijken of je het proces goed uitvoert. Je kunt namelijk als je de rest bakt nog spelen met de minuten of temperatuur.

Mexicaanse limoensoep

Snipper de ui en snij de paprika brunoise.

Fruit de deze in wat olijfolie.

Blus af met de bouillon en breng aan de kook.

Snijd de kalkoen én brunoise en pocheer de kalkoen in 1 liter bouillon, haal de gare kalkoen uit de bouillon en laat afkoelen.

Kleur de tortilla's in een droge koekenpan.

Rol de tortilla's op en snij in lange repen. Frituur de reepjes kort tot ze knapperig zijn.

Ontvel (plisseer) de tomaten, snij de tomaten in partjes en snij het vruchtvlees zonder de pitjes in blokjes.

Voeg de kalkoen samen met de tomatenblokjes toe aan de soep.

Voeg het limoensap toe.

Snijd de koriander, maar niet te fijn.

Serveer de soep, de tortillareepjes en de koriander als garnering. (tip: doe dit boven kort voor het



Vispakketje in bananenblad (Patarashca) met cassavechips.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Vis (marineren)

800 gr. Kabeljauw/skrei/ Koolvis

1 theel. Kurkuma

1 stuks Rode ui

1 stuks Rode paprika

2 stuks Tenen knoflook

1 eetl. Witte wijn

1 theel. Limoensap

1 eetl. Olijfolie

Pakketjes:

16 stuks bananenblad

Cassave chips

1 stuks Cassave



Bereiding

Vispakketje in bananenblad

Vis marineren

Snijd de ui in ringen, snipper de paprika, hak de knoflook.

Doe de vis in een kom en voeg de kurkuma, knoflook, paprika, witte wijn, koriander, ui, limoensap, olie, peper en zout toe.

Laat de vis zo lang mogelijk, minimaal 1,5 uur marineren.

Pakketjes

Houd de bananenbladeren kort boven een vlam om ze zacht te maken en het aroma vrij te laten komen.

Neem 2 bananenbladeren en leg een portie vis in het midden van het eerste blad en schenk er wat marinade over. Wees zuinig met het vocht. Vouw zoveel mogelijk naar elkaar toe en leg een tweede blad erover heen

Maak de pakketjes vast met keukentouw, de zijkanten blijven wat open..

Cassave chips

Schil de cassave en spoel af onder de kraan. Dep droog.

Snij zo dun mogelijke plakjes op de snijmachine, stand 10.

Bak in een paar rondes de chips bruin en krokant in de frituurpan met arachide-olie.

Laat uitlekken op papier en bestrooi met een beetje zout.

Afwerking

Gril de pakketjes ca 15 minuten onder de salamander. Dat de bladeren bruin worden maakt niet uit.

Haal het touwtje eraf evenals het bovenste blad. Leg ze open gevouwen op het bord met wat chips erbij.



Longhaas chimichurri mexicaanse salade rijst.

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Chimichurri

1 eetl. Zwarte peper
1 eetl. Paprika poeder mild
¼ eetl. Gedroogde chili vlokken
½ theel. Zout
40 gr. Vers oregano blad
300 gr. Plat peterselieblad
80 gr. Olijfolie
40 gr. Rode wijnazijn

Mexicaanse salade

2 vel Tortillas (grote)
3 eetl. Ingemaakte jalapeno In pekelwater
70 gr. Zure room
2 eetl. Olijfolie
120 gr. Maiskorrels (blik)
300 gr. Zwarte bonen in blik
150 gr. Lekker trostomaten
1 stuks Grote rode ui
1 suks Avocado
1/3 Bindsla
40 gr. Korianderblad
2 stuks Limoen

Mexicaanse rijst

125 gr Lang korrel rijst
Olie
1 stuks Teen knoflook
400 ml. Kippenbouillon
1 theel. Komijn poeder
1 eetl. Tomaten puree

Longhaas

1 kg. Longhaas
Arachide olie
Boter
Peper
Zout.



Longhaas chimichurri mexicaanse salade



Bereiding

Chimichurri

Meng alle ingrediënten in de Magimix.

Hak alles fijn. Af en toe de rand naar beneden duwen.

Breng op smaak met peper, zout

Het moet een dikke saus/pesto worden, voeg eventueel nog wat olie toe.

Mexicaanse salade

Rol de tortilla's strak op en snijd er dunne (5 mm) plakjes van.

Schud ze uit elkaar en leg ze op een bakplaat die ingevet is met wat olie 3 -4 minuten onder de grill. (knapperig, niet donker)

Meng de jalapeno pikel (zonder jalapeno) met de zure room, breng op smaak met eventueel meer pikel.

Meng de sla en koriander er net voor de opmaak door anders wordt deze slap.

Meng de mais met de zwarte bonen (even afspoelen), rode ui (gehalveerd in reepjes), avocado (in stukjes). Pluk de sla in stukjes en meng deze er ook door.

Bedruip het met het zure room mengsel. Strooi de tortilla er over.(of pas op het bord)

Garneer met limoen partjes. (om uit te knijpen over de salade)

Mexicaanse rijst

Bak de rijst in wat olie in een braadpan totdat deze wat kleurt

Voeg de gehakte knoflook toe en laat dit een minuut zachtjes meebakken. Voeg de tomatenpuree, kippenbouillon, komijn en wat peper toe. Kook de rijst gaar volgens het pak.

Longhaas

Snijd het vlees van de zeen die misschien door het midden loopt.

Verhit olie in de pan en bak het vlees aan beide zijdes ca 2 min.

Verlaag het vuur en voeg een klont boter toe.

Bak de haas nog een minuutje aan beide zijdes.

Streef kerntemperatuur 52 gr.

Haal het vlees uit de pan en zet het 5 minuten afgedekt op een warme plaats te rusten.

Snijd het vlees dwars op de draad in dunnen plakken en bestrooi met zout en peper

Afwerking

Maak er een mooi bordje van



Pastel tres leches Churros

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Pastel tres leches

200 gr bloem
1 theel. bakpoeder
200 gr. suiker
120 gr. boter
5 stuks eieren
½ theel. vanille

Melkmengsel

350 ml. volle melk
200 ml. gecondenseerde melk zoet
200 ml. koffiemelk
1 scheutje grenadine
2 stuks stuks steranijs
½ theel. kaneel
125 gr. Bloedsuiker (poedersuiker)
360 gr. room (40% vetgehalte)
snufje kaneel
40 stuks bosbessen
32 stuks framboos



Pastel tres leches y churros

Shurros

160 ml melk
160 ml water
50 gr. suiker
50 gr. boter
¼ theel. zout
200 gr. bloem
2 stuks eieren
2 ltr. Achideolie
250 gr. suiker
2 ½ theel. kaneel

Chicoladesaus

125 ml. slagroom
100 gr. pure chocolade, fijngehakt



Bereiding

Verwarm de oven op 175°C. Vet een rechthoekige bakvorm in met wat boter en bestrooi met bloem.

Cakebeslag

Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een kom. Klop de boter (op kamertemperatuur!) samen met de suiker en de vanille op tot een luchtig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe en meng het geheel tot een homogeen beslag. Meng de bloem onder het beslag. Verdeel het beslag over de bakvorm en doe twee eetlepels in een apart cupcake papiertje. Het kleine cakeje kan je later gebruiken als crumble voor de afwerking (maar bak die later als de grote cake klaar is). Bak de cake 25 minuten tot hij goudbruin is.

Laat de cake afkoelen in de bakvorm en prik er met een satéprikker een heleboel gaatjes in.

Melkmengsel

Doe de volle, gecondenseerde en geëvaporeerde melk (koffiemelk) samen met een halve theelepel kaneel, een scheutje grenadine en twee stukjes steranijs in een steelpan en laat dit zachtjes samen koken. Haal het mengsel van het vuur, verwijder het steranijs en laat het geheel afkoelen.

Wanneer zowel het melk mengsel als de cake zijn afgekoeld kan je de melk over de cake gieten. Door de gaatjes zal de cake al het vocht absorberen. Zet de cake 2 à 3 uur in de frigo.

Klop ondertussen de slagroom op met de bloemsuiker en een snufje kaneel.

Verspreid de slagroom aan de hand van een spuitzak of lepel over de cake. Dit kan zowel voor als na dat je de cake in stukken versneden hebt.

Afwerking

Tot slot werk de cake af met wat vers fruit en de crumble van cake.

Churros

Voor het churros beslag of deeg doe je de melk en het water met de suiker, boter en het zout in een pan en breng je dit aan de kook. Haal de pan van het vuur als het mengsel kookt en voeg in één keer alle bloem toe. Roer goed door tot je een stevige bal deeg hebt. Laat het deeg ongeveer 10 minuten afkoelen.

Roer daarna de eieren één voor één door het deeg tot al het ei helemaal opgenomen is. Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Houd het deeg een beetje warm (30-40 °C), dan wordt het niet te stug later bij de verwerking.

Zorg dat de olie heet genoeg (170-180 °C) is voordat je gaat bakken. Is de olie op temperatuur? Spuit slierten van het deeg boven de hete olie en knip of snijd deze om de 10-14 centimeter af. Bak de churros in 3 tot 6 minuten goudbruin en gaar. Haal de churros met een schuimspaan of tang uit de olie en laat ze kort uitlekken op keukenpapier.

Meng in een diep bord de suiker met de kaneel en wentel de warme churros door de kaneelsuiker.

Chocoladesaus Breng de slagroom aan de kook. Haal van het vuur af en smelt de chocolade erin. Roer de saus goed door. Serveer de saus (lauw)warm. De saus kan van tevoren gemaakt worden en au bain-marie of in de magnetron weer worden opgewarmd.

Serveer de churros zo vers mogelijk samen met de warme chocoladesaus.