



Índice

INHOUD



BLZ. 22



BLZ. 30

FIESTA	7
EEN AANLEIDING OM FEEST TE VIERN	8



SNACKS

TORTILLACHIPS, NACHO'S OF TOTOPO'S?	15
<i>Salsa macha</i> Pinda-chilisalsa	16
<i>Salsa de chiltomate</i> Chili-tomatensalsa	16
<i>Salsa roja</i> Rode tomatensalsa	20
<i>Salsa verde</i> Groene tomatillosalsa	20
<i>Guacamole</i> Avocadosalsa	22
<i>Pico de gallo</i> Salsa met tomaten, ui en chili	22
<i>Queso fresco</i> Mexicaanse verse kaas	24
<i>Crema mexicana</i> Sour cream	24
<i>Huevos rancheros</i> 'Eieren van de ranch'	26
<i>Chilaquiles</i> Tortilla's met chili, kaas en tomaten	28
<i>Choriqueso</i> 'Kaasfondue' met chorizo	30
SOPES – FINGERFOOD A LA MEXICANA	33
<i>Sopes</i> Basisrecept	34
<i>Sopes de frijoles refritos</i>	36
Sopes met bonenmoes	36
<i>Empanadas de picadillo</i>	38
Empanada's met gehaktvulling	38
<i>Empanadas de calabaza</i>	40
Empanada's met pompoenvulling	40



BLZ. 50-52



BLZ. 92

VOORGERECHTEN, SOEPEN EN SALADES

Cóctel de camarón Garnalencocktail	44
Aguachile de pescado Vis in chilimarinade	46
VERSE SALADES VOOR ERBIJ	50
Ensalada de betabel con nueces	
Bietensalade met walnoten	50
Ensalada de berros y aguacate	
Waterkers-avocadosalade	51
Ensalada de frutas y verduras	
Pittige salade met fruit en groenten	51
Curtido Ingelegde koolsalade	52
Cebollas encurtidas Uienpickles	52
Crema de elote Romige maissoep	54
Sopa fría de aguacate Koude avocado-soep	56
Sopa tarasca Tarascasoep	58
Sopa de lima Mexicaanse limoensoep	60
Caldo de pollo Kippenbouillon	62
Caldo tlalpeño Kipstooftpot met kikkererwten	64
Sopa azteca 'Aztekensoep'	66
RIJST ZONDER MEER	70
Arroz rojo mexicano Rode Mexicaanse rijst	70
Arroz blanco mexicano Witte Mexicaanse rijst	71
Arroz verde mexicano Groene Mexicaanse rijst	71

TORTILLA'S, TACO'S, TOSTADA'S EN MEER

TORTILLA'S – GEWOON ONMISBAAR	75
Tortilla's bakken Basisrecept	76
Tacos al pastor Taco's op herderswijze	78
WELKOM AAN DE TACOBAR	81
Tacos carnitas Taco's met mals varkensvlees	82
Tacos de tinga de pollo Kip tingataco's	84
TACOS... ON TOP	87
Tacos de pescado Taco's met gebakken vis	88
Tacos de chorizo Verse chorizotaco's	90
Tacos de camarones	
Garnalentaco's met avocado-mangosalsa	92
Fajitas con pimientos Fajita's met paprika	94
Tostadas de picadillo Tostada's met gehakt	96
QUESADILLA'S – LEKKER UIT HET VUISTJE	99
Pollo y aguacate Kip-avocadoquesadilla's	100
Calabacín y chorizo	
Courgette-chorizoquesadilla's	100
Batata y pimiento	
Zoete aardappel-paprikaquesadilla's	104
Champiñones y espinacas	
Spinazie-champignonquesadilla's	104
Burritos de pavo Burrito's met kalkoen	106
Enchiladas rojas Rode enchilada's met bonen	108
Enchiladas verdes Groene enchilada's met kip	110



VLEES- EN VISGERECHTEN

Carne asada Mexicaanse gegrilde steak met ananassalsa	114
Cochinita pibil Varkentje uit Yucatán	116
Tikin xik Rode vis in bananenblad	118
Carne adobada Pittig gemarineerd vlees	120
Chili con carne 'Chili met vlees'	122
CHILI'S... EN MEER	124
Barbacoa de cordero Barbacoalam	128
Pollo con mole poblano Kip in chocolade-chilisaus	130
Pollo con chile verde Kip in groene saus	132
Albóndigas al chipotle Gehaktballetjes in chili-tomatensaus	134
Mextlapique Vis in maisblad	136
Tlapique con verdura Groente in maisblad	138
Camarones al mojo de ajo Knoflook-chiligarnalen	140
Camarones a la diablo Garnalen in pittige tomatensaus	140
Pescado en pipián verde Vis in groene mole	142
Pescado a la parrilla Vis van de grill	144
Pescado a la veracruzana Vis op de wijze van Veracruz	146

GROENTE, MAIS EN BONEN

Chiles rellenos con queso Met kaas gevulde paprika's	150
Flores de calabaza fritas Gevulde gefrituurde courgettebloemen	152
GROENTEN VOOR IEDERE GELEGENHEID	156
Rajas con crema Paprika-maismix	156
Camotes al horno Zoete aardappelen uit de oven	157
Acelgas a la mexicana Gebakken groene groenten	157
MAIS – GEWOONWEG GODDELIJK	159
Elotes Gegrilde Mexicaanse maiskolven	160
Esquites Maissalade	162
TAMALES – VERRASSINGSPAKKETJES	165
Tamales Basisrecept	166
Tamales rojos Chili-kipvulling voor tamales	168

Viva México!



BLZ. 182

BONEN – KLEURRIJKE VARIATIE 171

- Frijoles refritos* Mexicaanse bonenmoes 172
- Tostadas de frijoles* Tostada's met zwartebonenmoes 174
- Frijoles charros* Bonenstoofpot 176

ZOETIGHEID EN GEBAK

- Día de los muertos* – Dag van de doden 181
- Pan de muerto* Dodenbrood 182
- Pastel de chocolate* Chocoladetaart 184
- Pastel de tres leches* Taart met drie soorten melk 186
- Churros* Gefrituurd soezengebak 188

CAJETA – KARAMELCRÈME 192

- Helado con cajeta* Vanille-ijs met karamelcrème 192
- Cajeta* Karamelcrème 193
- Crepas de cajeta* Pannenkoeken met karamelcrème 193
- Calabaza en tacha* Pompoen in siroop 194
- Flan de naranja* Sinaasappelpudding 196
- Galletas de calavera* Doodshoofdkoekjes 198
- Polvorones* Mexicaanse bruiloftskoekjes 200
- Alfajores con cajeta* Dubbele koekjes met karamelcrèmevulling 200

VERKLARENDE WOORDENLIJST 202

REGISTER 204




BLZ. 188



Snacks

'Salud, dinero y amor!' luidt een Mexicaanse toast. Als ook jij met vrienden wilt toosten op gezondheid, rijkdom en liefde, dan moet je goed gekoeld bier en veel tequila in huis hebben. Serveer de laatste echter liever met een klein hapje dan met zout en een partje limoen, zodat de drank niet te snel naar je hoofd stijgt. Kleine snacks zoals nacho's met dipsauzen, empanada's of sopes passen perfect bij drankjes – vooral omdat je ze als fingerfood gemakkelijk met een hand in de mond kunt stoppen, waardoor je de andere hand vrijhoudt om te toosten en voor nog een glaasje.







Tortillachips, nachos of totopos?

Wie in Mexico vraagt om tortillachips met dipsaus, zal waarschijnlijk in eerste instantie verbaasd worden aangekeken. Nacho's zijn wel de uitvinding van een Mexicaan: Ignacio (kort: Nacho) Anaya serveerde bij gebrek aan andere keukenvorraden in 1943 in een restaurant niet ver van de Texaanse grens een groep Amerikanen met kaas gegratineerde gefrituurde stukjes tortilla, gegarneerd met ingelegde jalapeños. 'Nachos Especiales' zoals hij het gerecht voorstelde aan zijn klanten, werd al snel 'special nachos' – tegenwoordig een klassieker in de Verenigde Staten.

Ook in Mexico worden tortilla's vaak gefrituurd – het liefst als restverwerking van tortilla's van de vorige dag. Zij vormen net zoals 'tostada's' de basis voor verschillende bijgerechten (bv. zie blz. 96). In reepjes of stukjes gesneden worden ze gebruikt in de soep (zie blz. 60) of chilaquiles (zie blz. 28). Ook als 'chips' worden ze, in driehoekjes of stukjes gesneden, geserveerd bij dipsauzen en salsas, bonenmoes en gerechten met veel saus – natuurlijk niet onder de naam 'nacho's', maar als 'totopos'.

Of je ze nu tortillachips, nacho's of totopos noemt, de gefrituurde maischips zijn de knapperige favorieten op ieder feestje. Als je ze zelf wilt maken, snijd je gewoon kleine lichte maistortilla's met een doorsnede van ongeveer 15 centimeter (koop hier-

voor liever tortilla's van licht maismeel, die worden mooier bruin dan donkere of zelfgemaakte) in zes of acht stukjes en frituur je die in een beetje olie. Strooi er direct zout over, leg ze op een bakplaat met bakpapier en houd ze warm in een oven van 90°C – zo kun je ze binnen een halfuur lekker warm serveren met guacamole, pico de gallo, salsa roja of een andere dipsaus uit dit boek (zie blz. 16-25).

Ook de beroemde 'nachos especiales' van Ignacio Anayas zijn niet moeilijk, maar juist heel eenvoudig te maken en een hit bij margarita's of koel bier. Leg daarvoor ongeveer 300 gram nacho's (gekocht of zelfgemaakt en afgekoeld) op een bakplaat met bakpapier. Rasp 125 gram cheddar en vermeng dit met 125 gram geraspte mozzarella (ook verkrijgbaar als kant-en-klaarproduct uit het koelvak), strooi dit over de nacho's en gratineer het 10-15 minuten in het midden van de oven op 200°C tot de kaas gesmolten is. Haal de nacho's uit de oven en bestrooi ze met ingelegde jalapeños (zoveel je wilt) en 2 in ringen gesneden lente-uitjes (met groen).



PINDA-CHILISALSA

SALSA MACHA

VOOR 4-8 PERSONEN

- 2 teentjes knoflook
- 2 gedroogde guajillo-chilipepers
- 1 gedroogde chipotle-chilipeper
- Olie om in te bakken
- 1 el pompoenpitten (of sesamzaad)
- 3 el geroosterde, gezouten pinda's
- Sap van 2 sinaasappels
- Zout, peper
- 1 tl bruine suiker
- 1-2 el wittewijnazijn

1 Pel de teentjes knoflook. Verwijder de steelaanzet en zaadjes van de chilipepers. Verhit 4-5 eetlepels olie in een klein koekenpannetje en rooster daarin de chilipepers na elkaar op een gemiddelde temperatuur. Ze moeten zacht worden, iets opzwellen en wat van kleur veranderen, maar mogen beslist niet donker of zwart worden – dat maakt ze bitter! Haal ze uit de pan, laat ze uitlekken en afkoelen en snijd ze in grove stukken.

2 Bak intussen in dezelfde bakolie de teentjes knoflook rondom aan tot ze bruin beginnen te worden. Haal ze

DE SALSA'S STAAN AFGEBEELD
OP BLADZIJDE 18 EN 19.

dan uit de pan. Rooster de pompoenpitten licht in de olie, leg ze op keukenpapier en laat ze uitlekken. Laat alles afkoelen.

3 Pureer de chilipepers, pompoenpitten en knoflook met pinda's, sinaasappelsap (liefst geleidelijk toevoegen zodat de salsa niet te dun wordt) en 1-3 eetlepels bakolie in de blender tot een romige salsa. Breng op smaak met zout, peper, suiker en azijn. Salsa macha smaakt lekker bij nacho's, gebraden of gegrild vlees en bij rauwe stukjes groente.



CHILI-TOMATENSALSA

SALSA DE CHILTOMATE

VOOR 4-8 PERSONEN

- 500 g cherrytomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl bruine suiker
- 3 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie
- 3 gedroogde guajillo-chilipepers
- 1 gedroogde arbol-chilipeper
- Zout, peper
- Gemalen komijn en koriander, elk ½ tl
- 1 el grofgehakte koriander (naar smaak)

1 Verwarm de oven voor op 200°C (boven-/onderwarmte). Was de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder de steelaanzet. Leg de helften met het snijvlak naar boven dicht tegen elkaar aan in een ovenvaste schaal. Pel de teentjes knoflook, snijd ze in dikke plakjes en stop die tussen de tomaten. Bestrooi alles met suiker. Druppel er 2 eetlepels azijn en olijfolie over. Laat de tomaten 40 minuten garen in het midden van de oven en bedruppel ze tussendoor een of twee keer met het sap dat eruit is gelopen.

2 Rooster intussen de chilipepers in een (gietijzeren) pan tot ze licht op-

zwellen en verkleuren. Haal ze dan uit de pan en verwijder de steelaanzetten en zaadjes. Breek de pepers in stukken, doe die in de pan en giet er zoveel water over dat ze bedekt zijn. Laat ze 10 minuten zachtjes koken en haal ze dan van de kookplaat.

3 Haal de tomaten uit de oven. Doe ze met knoflook en braadvocht in de blender. Voeg de chilipepers toe en pureer alles fijn. Voeg daarbij chilvervocht toe (zie tip) totdat de gewenste dikvloeibaarheid is bereikt. Kruid met zout, peper, komijn, koriander en de rest van de azijn, laat alles afkoelen en roer er eventueel (zie tip) koriander door.

