



Kookavond 23 februari 2018

Aperitief

Caipirinha

Ingrediënten

Cachaca (1 deel)
Rietsuiker (2-3 barlepels, naar smaak)

Limoen (4 kwartjes)
Crushed ice (vol glas)
1 deel = 30 ml

Bereiding

Hoe maak je de Caipirinha?

- 1) Snijd 1 limoen in 4 gelijke kwartjes en doe de partjes in een stevig tumblerglas.
- 2) Strooi naar smaak rietsuiker over de limoenen. Gebruik niet te weinig rietsuiker, anders gaat de limoen (of de cachaca) overheersen in deze cocktail.
- 3) Gebruik een muddler om het sap uit de limoen te persen.
- 4) Giet hier met een barmaatje 30 – 50 ml cachaca overheen.
- 5) Tot aan de rand vullen met gecrushed ijs. Even goed stirren met een barlepel zodat alles goed mengt.
- 6) Als de limoentjes mooi boven in je cocktailglas zweven voeg voor het opdienen nog wat crushed ice toe zodat het glas mooi vol zit.

De Caipirinha is een wereldberoemde cocktail uit Brazilië die je overal kunt bestellen. Je maakt de Caipirinha op basis van 3 ingrediënten: limoen, rietsuiker en Braziliaanse cachaca. De naam is afgeleid van het in Brazilië gebruikte woord Caipira. Deze term werd doorgaans gebruikt voor de plattelandsbewoners. De eerste cocktails zijn dus waarschijnlijk niet gedronken op een wit swingend Braziliaans strand zoals wij ons dat voorstellen, maar op het platteland. De cocktail is in het bijzonder geschikt voor zomerse avonden met swingende muziek!



Aperitiefhapje

Antipasti met rosbief en parmezaan

Ingrediënten

(20 hapjes)

4 sneetjes gebraden rosbief
(beenhouwerij)
20 g rucola
20 g parmigiano reggiano (blok)
2 wraps

2 eetl. Pijnboompitten
1 koffiel. Kappertjes
2 eetl. olijfolie met basilicum
zwarte peper (molen)

Bereiding

Bereiding 10 min.

1. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
2. Beleg elke wrap met 2 sneetjes gebraden rosbief. Bestrooi met de pijnboompitten, de kappertjes en de rucola. Schraap er de parmezaan over.
3. Besprenkel met de olijfolie en kruid met de versgemalen peper.
4. Rol de wraps strak op en snij in stukjes van 2 cm. Steek vast met een prikkertje.

Tip

Vervang de gebraden rosbief gerust door rundercarpaccio.



Voorgerecht

Pikante empanada's met kip en romige aji verde saus

Empanada's komen uit Spanje, maar worden overal in Zuid-Amerika gegeten. Elk land kent zijn eigen variaties, gemaakt met rundsvlees, vis, kip of kaas. Deze versie met pikante kip, chilipeper en rozijntjes komt uit Argentinië en wordt gebakken in plaats van gefrituurd. We serveren de empanada's met een romige aji verdesaus die door de limoen iets heerlijk zuurs krijgt

Ingrediënten (18 personen)

Vulling

1 kg kippenfilets	poeder (alternatief = paprikakruiden)
6 uien	9 tl kappertjes
9 teentjes look	3 el tomatenpuree
3 tl chilivlokken (alternatief = cayennepeper)	5 el rozijnen
3 tl gemalen komijn	2 el water
3 tl venkelpoeder	Olijfolie
3 tl pimentón = gerookt paprika	Peper en zout

Deeg (kan je zelf maken, maar uit tijdsoverweging alternatief kant-en-klaar deeg genomen)

36 plakken hartige taartdeeg
Bloem
Bakpapier

Saus

3 keer een handvol korianderblaadjes en stengels	3 teentjes knoflook, geperst
3 kleine groene chilipepers (zaadjes verwijderd)	Sap van 3 limoenen
6 lente-uitjes (grofgehakt)	6 el mayonaise
	6 el zure room
	(Zwarte) peper en zout

Bereiding

Vulling

- Snipper de uien en het knoflook fijn
- Verhit 6 theelepels olijfolie in een grote braadpan
- Kruid de kip (chilivlokken, komijn, venkel en paprikapoeder) en bak hem langs beide zijden bruin
- Haal de kip uit de pan (olie blijft in de pan!) en laat uitlekken op keukenpapier. Snij de kip in blokjes van 2cm
- Doe nog 3 el olijfolie in de pan samen met de uien en de knoflook en fruit op een matig vuur ongeveer 5min zacht en glazig

- Voeg de resterende ingrediënten toe (kappertjes, tomatenpuree, rozijnen, kip en water) en breng op smaak met peper en zout
- Laat 5 min sudderen zodat de smaken zich vermengen
- Haal de pan van het vuur, spreid de vulling op het bord en laat helemaal afkoelen

Deeg (controleer de verpakking en vol instructies)

- Laat het deeg 15min ontdooien
- Verwarm de oven 200°C
- Snijd met behulp van een kommetje de hoekjes van het deeg (36 cirkels van ongeveer 10cm diameter)

Empanada

- Verwarm de oven op 200°C
- Bekleed de bakplaten met bakpapier
- Schep de afgekoelde vulling in een halve cirkel deeg
- Vouw de empanada's dicht en maak de rand dicht met een vork
- Bak 20-25min tot de empanada's goudbruin en knapperig zijn

Saus

- Verwijder de zaadjes van de chilipepers
- Hak de lente-uitjes grof
- Pers de look
- Pers de limoenen
- Pureer alle ingrediënten in een blender tot een gladde saus
- Schenk in een kom en breng op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper



Hoofdgerecht

Steak op z'n Argentijns

Ingrediënten (4 personen)

700 g restaurantsteaks (beenhouwerij)
3 tomaten
400 g slamix
1 bosje peterselie (vers)
1 plantje koriander
5 takjes oregano (vers)
1 rood pepertje
600 g krielaardappelen
1 teentje knoflook

1 koffiel. Mosterd
7 eetl. Olijfolie
1 eetl. Citroensap
1 eetl. Rodewijnazijn
2 koffiel. Komijnzaadjes
zwarte peper (molen)
zout

Voorbereiding

(20 min.)

- Wrijf de ongeschilde krielaardappelen goed schoon onder koud water en dep droog. Schik ze in een ovenschaal en besprenkel met 1 eetl. olijfolie. Kruid met zwarte peper en zout.
- Verwijder de pitjes uit het rode pepertje en hak fijn.
- Mix de peterselie-, de koriander en de oreganoblaadjes samen met het gepelde teentje knoflook, de komijnzaadjes en het rode pepertje tot een gladde massa. Voeg er al mixend 2 eetl. Olijfolie en de rodewijnazijn aan toe.
- Meng het citroensap met de mosterd. Voeg 2 eetl. olijfolie toe en meng. Kruid met zwarte peper en zout.
- Verwijder de pitjes uit de tomaten en snij in dunne partjes.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.



Bereiding

30 min.

1. Zet de krielaardappelen 25 à 30 min. in de voorverwarmde oven.
2. Verhit ondertussen 2 eetl. Olijfolie in een pan. Kruid het vlees aan beide kanten met zwarte peper en zout. Bak aan beide kanten goudbruin en gaar verder naar smaak.
3. Meng de stukjes tomaat onder de sla en besprenkel met de mosterddressing.

Afwerking

Verdeel de steaks over de borden en lepel er het pikante kruidensausje over.

Drankensuggestie

Bier - LeFort - Sterk donker bier

Wijn - Château Coufran - A.O.P. Haut-Médoc

Dessert

ALFAJORES, KOEKJE UIT ZUID AMERIKA

Vorbereiding 15 minuten

maken 15 minuten

Totaal 30 minuten



Ingrediënten

Voor de koekjes:

50 gr poedersuiker

200 gr boter

1 ei

vanille extract

150 gr bloem

150 gr maïzena

1 tl bakpoeder

Voor de vulling:

Dulce de Leche

Kokos

Poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C

Mix de boter met de suiker tot een romig mengsel.

Voeg het ei toe en een paar druppels vanille extract. Meng goed door elkaar.

Zeef de bloem, de maïzena en het bakpoeder boven het botermengsel en spatel het voorzichtig door elkaar. Kneed tot een deeg. Indien het deeg erg droog is en uit elkaar valt kun je een heel klein beetje water of melk toevoegen.

Rol het deeg uit tot een dunne lap en steek met een koekjessteker of een glas rondjes deeg uit met een diameter van ongeveer 3-5 cm.

Prik met een vork gaatjes in de deeggrondjes

Leg de deeggrondjes op een siliconen mat of op een met bakpapier beklede bakplaat

Bak de koekjes in 8-12 minuten droog en gaar.

De koekjes zijn gaar wanneer ze net een beetje gaan kleuren aan de zijkanten.

De koekjes zijn heel bros en breekbaar, laat ze even afkoelen op de bakplaat en leg ze daarna voorzichtig op een rooster om volledig af te koelen

Afwerking van de koekjes:

Roer de Dulce de Leche los en doe in een spuitzak.

Spuut op de helft van de koekjes een flinke dot Dulce de Leche en druk er voorzichtig een ander koekje op.

Wil je de koekjes met kokos maken, smeer dan heel voorzichtig een beetje Dulce de Leche rondom de koekjes en rol ze dan door de kokos

Bestrooi de koekjes rijkelijk met poedersuiker