



28/03/12
28/03/12

Voorgerecht:

Empanadas

Hoofdgerecht:

Gegrilde steak met 3 salsas, chimichurri & steppegas

Dessert:

Melktaartje met gegrilde ananas en dulce de leche

Wijnen:

Malbec (Argentinië)

Voorgerecht: Empanadas

Groep: Eddy – Michel – Rony - Patrick

Empanada #1

Nodig (16 pers):

- | | | |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------|
| - 250 g filet americain | - 2 kleine spaanse pepers | - 1 tl cayennepeper |
| - ½ rode ui | - 2 bosuitjes | - 50 g rozijnen |
| - olijfolie | - 1/2 tl komijnpoeder | - 2 hardgekookte eieren |
| - 2 vellen bladerdeeg | - zout | - |

- laat gedroogde rozijnen eerst een 30 tal minuten in water wellen
- uien pellen, fijnsnijden
- pepertjes wassen, zaden verwijderen en fijnsnijden
- bosuitjes wassen en in ringetjes snijden
- hardgekookte eieren pellen en fijn snijden
- olijfolie opwarmen en gesnipperde uien en bosuitjes glazig stoven
- vlees toevoegen en laten aanbruinen, daarna gesnipperde pepertjes en kruiden met cayennepeper, komijnpoeder en verder op smaak brengen met zout
- Daarna rozijnen en gesnipperde eieren toevoegen
- Neem gerecht van het vuur en laat het afkoelen

- Maak uit één rond vel bladerdeeg 8 rondjes (van ongeveer 10 cm doormeter)
- Schep in het midden vleesvulling en plooi bladerdeeg toe tot een halve maan
- Sluiten randen goed af
- Empanadas in olijfolie goudbruin bakken

Empanada #2

Nodig (16 pers):

- | | | |
|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| - 250 g filet americain | - ½ rode ui | - 1 teentje knoflook |
| - 1.25 dL gezeefde tomaten | - 1 rode peper | - olijfolie |
| - 12 tl kruidenmix | - 1 tl komijnpoeder | - 2 vellen zandtaartdeeg |
| - 1 kop geraspte cheddar | - | - |

- verwijder zaden uit rode pepers en daarna fijnsnijden
- uien pellen, fijnsnijden
- knoflook snipperen
- olijfolie opwarmen en gesnipperde uien, pepers en knoflook glazig stoven
- vlees toevoegen en laten aanbruinen, daarna gezeefde tomaten, kruidenmix en komijnpoeder toevoegen en 5-tal minuten zachtjes laten doorkoken
- Neem gerecht van het vuur en laat het afkoelen

- Maak uit een rond vel bladerdeeg 8 rondjes (van ongeveer 10 cm doormeter)
- Schep in het midden vleesvulling, strooi er een beetje geraspte cheddar over en plooi bladerdeeg toe tot een halve maan
- Sluiten randen goed af
- Empanadas in olijfolie goudbruin bakken

Mangochutney

Nodig (16 pers):

- | | | |
|------------------------|-------------------|--------------|
| - 2 rijpe mangos | - 100 g suiker | - 50 g water |
| - snuifje kerriepoeder | - mespuntje boter | - |

- water en suiker beetje laten inkoken tot een lichte karamel
- mango pellen, pit verwijderen en in blokjes snijden
- mango aanstoven, laten garen en afwerken met karamel, boter en kerriepoeder
- laten afkoelen

Presentatie

- Serveer per bordje 2 empanadas (van elke soort één) en in het midden een beetje chutney

Hoofdgerecht: Gegrilde steak met 3 salsas, steppegras en chimichurri

Groep Kamiel – Jonas – Leo – Gunther

Chimichurri

Nodig (16 pers):

- 8 teentjes knoflook
- 4 tl oreganoblaadjes
- 10 el rode wijnazijn
- 2 tl versgemalen peper
- 2 handen vol peterselie
- zout
- 1 tl paprikapoeder
- 2 dl olijfolie
-

- Alle ingrediënten naar smaak mengen (vijzel) als een vinaigrette

Steppegras

Nodig (16 pers):

- 16 aardappelen
- aardappelen schillen en in zeer dunne reepjes snijden, en droogdeppen
- even voorbakken in frituurolie, laten afoelen en een een 2^{de} keer goudbruin frituren

Bananen-papaja salsa

Nodig (16 pers):

- 4 papajas
- 2 bosjes koriander
- peper en zout
- 8 bosuitjes
- 4 bananen
- 2 rode pepers
- 4 citroenen
- papaja schoonmaken en in kleine blokjes snijden
- bosuitjes in ringetjes snijden
- verwijder zaden uit rode pepers en daarna fijnsnijden in blokjes
- koriander fijnhakken
- bananen pellen en in kleine blokjes snijden
- alles mengen en op smaak brengen met citroensap, peper en zout

Avocado salsa

Nodig (16 pers):

- 6 rijpe avocados
- 6 el gehakte ajuin
- avocado's pellen en steen verwijderen
- verwijder zaden uit rode pepers en daarna stuk snijden
- kerstomaten eventueel halveren
- alles in blender doen en grof mengen door telkens kort te laten hakken
- op smaak brengen met peper en zout
- 600 g kerstomaten
- 6 el grof gesneden koriander
- 3 rode pepers
- peper en zout

Salsa criolla picante

Nodig (16 pers):

- 4 uien
- 4 rode pepers
- 2 el cayennepoeder
- 6 teentjes knoflook
- olijfolie
- 2 tl komijnpoeder
- 4 tomaten
- 2 spaanse pepers
- 2 tl oregano
- uien pellen en fijnsnijden, knoflook snipperen
- tomaten pellen en in blokjes snijden
- verwijder zaden uit rode pepers en daarna fijnsnijden in blokjes
- uien en knoflook in olie glazig stoven.
- andere ingrediënten toevoegen en op smaak brengen met beetje zout
- een 3tal minuten laten sudderen

Steak

Nodig (16 pers):

- 16 steaks
- steaks kruiden met zout en beetje peper en op vuur grillen

Presentatie

- Maak een spiegel met chimichurri, hierop de gegrilde steak en daarboven steppegras
- Voeg van elke salsa een quenelle toe op het bord

Argentijnse keuken

Producten uit de Argentijnse keuken

Warm gekookte groenten fungeren in Argentinië als bijgerecht, net zoals maïs en aardappelen. De gepofte aardappel is populair maar wordt stilaan verdrongen door frieten.

Negentig procent van het vlees, dat gezouten maar weinig gekruid is, wordt gegrild of komt op de barbecue terecht. Bij het vlees wordt vaak een sla van tomaten, ui, radijs en plakjes gekookt ei geserveerd.

Het vlees is altijd vergezeld van 'Chimichurri', een typische Argentijnse saus van pittige kruiden. Elke huismoeder, elke kok of restaurant bereidt 'Chimichurri' anders. 'Salsa Criolla' wordt ook vaak gebruikt voor gerechten.

Specialiteiten uit de Argentijnse keuken

Empanadas

'Empanadas' zijn pasteitjes of flapjes met verschillende vullingen zoals, rundvlees, kip of kaas. Tonijn- of ananaspulling is een populaire variant. Afhankelijk van de regio worden de flapjes in de oven of in een pan met olie gebakken.

Dulce de leche

'Dulce de leche' is de nationale zoetheid, deze wordt bereid op basis van melk en gekarameliseerde suiker. 'Dulce de Leche' wordt gebruikt als broodbeleg bij het ontbijt, als dessert of als vulling in gebak.

Chimichurri

Tot het midden van de negentiende eeuw werd de chimichurri gepekeld, later vervangen door azijn. De bereiding van "chimi" of chimichurri is: als basis ingrediënten gebruik, olie en azijn. Voeg vervolgens toe: tijm, oregano, rode peper, naar smaak knoflook, ui, laurier, zwarte peper, mosterdpoeder, peterselie en bieslook. Alle ingrediënten met een vijzel malen en daarna er een emulsie van olie en azijn maken, onder krachtig roeren van de saus.

Er zijn twee verschillende soorten chimichurri's, zacht en sterk, de laatste gekenmerkt door een groter deel peper, vooral pepers putaparió of eufemistisch "chili van de slechte woord.

De naam zou afkomstig zijn van 'Jimmy McCurry', een Ier uit de 19e eeuw die zich inzette voor de Argentijnse onafhankelijkheidsstrijd en die volgens zeggen de eerste was die deze saus zou hebben bereid. Omdat de naam 'Jimmy McCurry' moeilijk was uit te spreken door de lokale bevolking werd het verbasterd tot 'chimichurri'.

Er doen nog andere verhalen de ronde over de oorsprong van de naam

Malbec

Côt is een druivenras waar rode wijn van gemaakt wordt. De druif is beter bekend onder de naam Malbec. Het is een donkere druif die veel kleurstof bevat en voor intense, tanninerijke wijn zorgt. Ze heeft een vleug van pruimen en bramen. Oorspronkelijk is de druif afkomstig uit het Zuidwesten van Frankrijk. Tegenwoordig wordt de druif met de naam Malbec in ook in Zuid-Amerika verbouwd. Vaak als cépage-wijn. Dat wil zeggen dat de wijn alleen van de Malbec is gemaakt en ook onder deze naam verkocht wordt. In Argentinië is maar liefst 20.000 ha met deze druif beplant. Ook in Chili is het een populaire druif. Voorts is zij te vinden in Bolivia en Mexico.