



Juni 2014 - Brazil

kwestievantechniek

Voor 4 personen

- 20 reuzengarnalen
- 2 stengels citroengras
- 1 koffiel groene currypasta
- 2 teentjes knoflook, ontkiemd
- 3 limoenen, goed schoongeboend
- 3 lente-uitjes
- 1 busseltje koriander
- 2 eetlepels arachideolie
- Peper van de molen, zeezout

1 Haal de buitenste bladen van de citroengrasstengels en snipper het citroengras fijn. Stamp het citroengras tot een grove puree in de vijzel met de knoflook en 1/4 limoen. Snipper de lente-uitjes en de helft van de koriander fijn en stamp de kruiden kort mee in de vijzel. Roer er de groene currypasta en de arachideolie door en kruid met peper en zout.

2 Snijd de garnalen open aan de rugzijde en verwijder de darmkanalen. Bestrijk de garnalen met de citroengraspasta. Laat de garnalen circa 2 uur marinieren in de koelkast.

3 Steek de garnalen op dubbele spiesen, zo is het gemakkelijker om ze om te draaien op de barbecue.

4 Grill de garnalen op een matig hoog vuur op de barbecue.

5 Serveer de garnalen met de citroengraspesto, verse koriander en partjes limoen

GEGRILDE REUZENGARNALEN MET CITROENGRAS, LIMOEN EN KORIANDER





Pastel of gebakje met zwarte bonen en garnalen

Voor 4 personen

Voor het pastelgebakje

- 1 handvol zwarte bonen, nachtje laten weken in water
- 8 grote roze garnalen, in stukjes gesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 1/2 dl kippenbouillon
- Peper en zout
- Pizzateeg voor 2 pizza's
- 1 eidooier

Voor de 'sauce vierge'

- 1 rode paprika, ontveld en in blokjes
- 1 dl olijfolie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje look, fijngesneden
- Sap van 1/2 limoen
- Enkele takjes platte peterselle

Voor de afwerking (facultatief)

- Verse mayonaise opgewerkt met wat poeder van witte peper, een beetje sojasaus, snuifje suiker en wat look
- Crème van avocado (zie bereiding bij pincho of brochette van rund)
- Fijne olijfolie

1 Bak de fijngesneden ui aan en voeg geweekte bonen en stukjes garnalen toe. Blus met kippenbouillon. Haal van het vuur en kruid met peper en zout.

2 Steek met een ronde vorm 8 cirkels uit het deeg. Beleg de helft ervan met de vulling. Zorg ervoor dat de randen vrij blijven. Strijk de randen in met de losgeklopte eidooier en leg er een tweede deegcirkel bovenop en druk goed aan.

3 Bak de gebakjes in de oven op 180°C gedurende 10 minuten.

4 Maak de sauce vierge: stooft de paprikablokjes aan in de olijfolie, samen met de sjalotknippers en look. Fris het geheel op met wat limoensap en roer er wat fijngesneden blaadjes peterselle onder.

5 Dresser wat van de sauce vierge in het midden van het bord en plaats daarop een in twee gesneden pastelgebakje. Werk desgewenst af met de pepermayonaise en crème van avocado. Versier met blaadjes platte peterselle en druppel er wat fijne olijfolie rond.

Hoofdgerecht (Groep)

Voor 6 tot 8 personen

- 1,4 kg rundvlees picanha (opleg dikke ziel, opgelet niet elke slager heeft deze versnijding, best vooraf bestellen)
- 1 mango
- 1 papaja
- 1 avocado
- 1/2 komkommer
- 16 kerstomaten
- 1 granaatappel
- 1 cavailonmeloen
- 1/4 watermeloen
- 8 takjes munt
- 2 stengels koriander
- Voor de vinaigrette**
- 4 eetl Japanse sojasaus
- 2 eetl yuzu
- 1 eetl Thaise vissaus
- 1 eetl worcestershiresaus
- 2 eetl oestersaus
- 1/2 theel tabasco
- Sap en zeste van 1 limoen
- 2 eetl donkerbruine suiker
- Voor het vlees**
- 3 takken tijm
- 3 takken rozemarijn
- Peper en zout
- Olijfolie

Salade

- 1 Schil de mango, de papaja en de avocado en verwijder de pitten. Snijd alles in gelijke stukken.
- 2 Schil de komkommer, laat de zaadlijsten zitten en snijd in kleine blokjes.
- 3 Snijd de cavailonmeloen in twee en verwijder de pitten. Haal er met een parisiennelepel bolletjes uit.
- 4 Snijd de kerstomaatjes in twee.
- 5 Snijd de granaatappel in vier en haal alle pitjes eruit en maak ze individueel los.
- 6 Verdeel watermeloen in vier stukken. Verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in blokjes of haal er bolletjes uit met een parisiennelepel.
- 7 Meng al deze ingrediënten voor de salade onder elkaar.

Vinaigrette

- 1 Maak een vinaigrette met sojasaus, yuzu, Thaise vissaus, worcestershiresaus, oestersaus, Tabasco, zeste en sap van 1 limoen, 2 eetlepels bruine suiker.
- 2 Maak de helft van de blaadjes munt en koriander los en versnipper.
- 3 Meng één uur voor het serveren de vinaigrette en kruiden onder de salade. Houd een beetje vinaigrette opzij.

Vlees

- 1 Maak ruitvormige inkervingen in de vetlaag van het vlees.
- 2 Kleur het vlees in hete olie op de vetkant gedurende 3 minuten. Draai het vlees om en kleur nog eens gedurende 3 minuten.
- 3 Leg het vlees op een ovenschaal met tijm, rozemarijn en peper en zout. Gaar gedurende 23 minuten op 185°C. Laat het vlees rusten gedurende 5 minuten onder aluminiumfolie. Snijd in fijne plakjes.

Bordschikking

- 1 Maak de resterende blaadjes munt en koriander los.
- 2 Schik de salade en het vlees op het bord en gaarneer met de blaadjes koriander en munt en besprenkel finaal nog met wat druppels vinaigrette.



Side Dish (bij hoofdgerecht)

Voor 4 personen

- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- 2 rode uien
- 1 lange aubergine
- 3 stevige romatomen
- 1,5 dl goede olijfolie
- 1 eetl Provençaalse kruiden
- 2 teentjes knoflook
- 1 afgestreken koffielepel espelettepeper
- Peper van de molen, zeezout

Snijd de courgettes, de aubergine, de uien en de tomaten in schijfjes van 0,5 cm. Kruid de groenteschijfjes met peper van de molen en zeezout.

Steek alle groenten afwisselend op lange, metalen spiesen, zorg er telkens voor dat de tomatenschijven stevig tussen 2 plakjes courgette gedrukt zitten.

Mix de olie met de knoflook, espelettepeper en de Provençaalse kruiden. Kruid de olie met peper van de molen en zeezout.

Strijk de groentespiesen in met de olie en grill ze op een matig hoog vuur, draai ze regelmatig om en bestrijk ze af en toe met wat kruidenolie.

Serveer de spies van ratatouille met de courgettesalade en de rucolapesto.



RATATOUILLE
OP EEN SPIES

Side Dish (bij hoofdgerecht)

Voor 4 personen

- 4 maïskolven (suikermaïs vers of vacuümverpakt)
- 2 eetl zure room
- 2 eetl mayonaise
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 mespunt chilipeper
- 100 g geraspte parmezaan
- Enkele druppels citroensap
- 2 eetl maïsolie
- 200 g geroosterd cassavemeel (maniocmeel)

roosteren in de oven of antiekieffpan.

- 1 hele paprika

3 Gaar de maïskolven even voor in gezouten water. Reken 15 min voor verse kolven en 5 minuten voor kolven uit de vacuümverpakking. Snijd de maïs in grote stukken en steek ze op spiesen.

4 Bestrijk de maïs met wat olie en rooster ze op de barbecue tot ze mooi goudbruin en gaar zijn. Laat ze even afkoelen.

5 Meng ondertussen de zure room met de mayonaise, knoflook, chilipeper en enkele druppels citroensap. Bestrijk hiermee de maïs en wentel de kolven in de geraspte parmezaan.



Maïs op de
barbecue met
'farofa'

Dessert (Groep)

Voor 4 personen

Voor de milkshake

- 8 bollen vanille-ijs
- 2 rijpe bananen
- 2 dl yoghurt
- 2 dl volle melk
- 2 eetl suiker

Voor het chocoladeschuim

- 3 eieren
- 1,5 dl suikersiroop
- 5 eetl cacao

- 1 Mix alles voor de milkshake tot een glad mengsel. Zet heel koud weg.
- 2 Klop de ingrediënten voor het chocoladeschuim los en homogeen in kom.
- 3 Giet het chocolademengsel in een espumafles en laad de fles met twee N₂O-bommetjes. Schud de fles krachtig. Verwarm de fles in een waterbad of in een stoomoven op 70°C minstens een halfuur.
- 4 Verdeel de milkshake over vier hoge glazen. Spuit het warme chocoladeschuim boven op de milkshake.
- 5 Serveer onmiddellijk.

Bananenshake met warm chocoladeschuim

