

# PERUAANSE RECEPTEN

## Causa limeña (Peruaanse Lasagne)

### **Ingrediënten**

#### **Voor de puree:**

- 1kg aardappelen
- 1/2 tas olijfolie
- 1/2 tas citroensap
- sneufje zout
- pikante chilipepers of tabasco of harissa

#### **Voor de vullingen:**

- 1 avocado
- 3 lepels mayonaise
- 2 blikjes tonijn
- 1 blikje maïs
- 2 stengels selder
- evt. worteltjes en erwtes (uit blik)

#### **Bereidingswijze:**

Kook de aardappelen en verwijder de schil (het is belangrijk dat je de schil pas na het koken verwijdert voor een optimale smaak). Draai de aardappelen door de passe-vite om een smeuïge puree te bekomen. Vervolgens meng je het citroensap eronder en breng je het geheel op smaak met een vleugje zout, olijfolie en tabasco (naar believen). Dit zal ook voor de typische lichtoranje kleur zorgen dat een contrast vormt met de vulling. Neem nu een doorschijnende schotel (kan ook met een andere schotel) en maak een eerste laagje van de causa door de puree onderaan de schotel te verspreiden (gebruik enkel de helft van de puree). Het tweede laagje ook wel de vulling genoemd bestaat uit enkele eenvoudige ingrediënten. Neem een kom en doe er de tonijn in. Daarna voeg je er mayonaise, maïs, worteltjes, erwtes en fijn gesneden selder aan toe en meng dit geheel goed zodat de ingrediënten verspreid zitten. Nu maak je het tweede laagje door de vulling over de eerste laag te verspreiden. Snij de avocado in twee en verwijder de pit. Snij er nu fijne plakjes van en leg deze verspreid over de vulling. De laatste stap om dit overheerlijke voorgerecht af te maken is het verspreiden van de overschot aan puree over dit geheel.

#### **Bij het serveren**

##### **Salsa picante:**

- 1 tomaat
- 2 rode ajuintjes
- citroensap (2 citroenen)
- zout
- olijfolie
- busseltje koriander
- teentje look

**Eventueel versiering:**

- gekookt ei
- zwarte olijven

Voor de afwerking zetten we een potje met water op het vuur. Wanneer het water kookt leggen we de eitjes in het water en laten ze hard koken. Terwijl het eitje (of eitjes) kookt, werken we aan de pittige salsa. Maak een kruisje onderaan de tomaat en leg de tomaat voor 10 seconden in het warme water. Ontdoe de tomaat dan van zijn schil. Snij het in fijne blokjes en giet deze samen met de pitjes en sap in een kom. Snij ook de uien zeer fijn en voeg de blokjes bij de tomaten. Pers twee citroenen en giet het sap ook in de kom. Plet het teentje look fijn en voeg uiteindelijk ook nog fijngesneden koriander, olijfolie en een vleugje zout toe. Serveer de causa met de salsa, schijfjes ei en grof gesneden olijven.

Dalia Basurco uit Peru

## Ceviche

**Ingrediënten:**

- 400 gr zeevruchten
- 1 rode ajuin
- 1 pikante peper
- sap van 6 citroenen
- 1 selder stengel
- zout op smaak
- peper op smaak
- peterselie
- 1 maïskolf

**Evt. bij het serveren:**

- 2 zoete aardappelen

**Bereidingswijze:**

Ontdoe de peper van de zaadjes en snij hem zeer fijn. Doe dit ook met de selder. Vervolgens snij je de ajuin in zeer fijne julienne en pers je ook de 6 citroenen. Doe de zeevruchten in een schaal en bestrooi met citroensap, fijngesneden stukjes rode ajuin, zout en peper, gemalen teentje look, heel fijne stukjes selder, maïs en pikante peper. Meng dit geheel goed zodat de smaken zich over het hele gerecht verspreiden. Voeg bij het serveren eventueel ook nog enkele schijfjes zoete aardappel toe.

## Papa la huancaína (kaassaus met aardappelen)

**Ingrediënten:**

- 1 lookteentje (puree)
- 2 lepels olijfolie
- half pakket tuc-koekjes (natuur)
- 1 pak fetakaas
- 1 blik geëvaporeerde melk

- 6 aardappelen
- gele pikante peper of harissa of tabasco
- olijfolie

Bij het serveren:

- kropsla blaadjes
- zwarte olijven
- maïs
- gekookte eieren in schijfjes

Bereidingswijze:

Kook de aardappelen in de schil. Ontdoe de schil van de aardappelen en snij ze dan in schijfjes. In een apart kommetje mix je de tuc-koekjes met de fetakaas, 1 lepelkje van de pikante pasta (anders harissa), geëvaporeerde melk en olijfolie.

## **Arroz con pollo (rijst met kip)**

Ingrediënten:

- 4 kipstukken (2 borsten en 2 billen)
- 2 lepels olijfolie
- peper
- komijn
- 2 koffielepels lookpuree
- 4 glazen donker bier
- 8 tassen kipbouillon
- zout op smaak
- 4 busseltjes koriander
- 200g erwtjes
- halve paprika

Bereiding rijst:

- 1/2 tas olijfolie
- 4 tassen rijst
- 2 gesneden ajuinen
- 4 lepels lookpuree

Bereidingswijze:

Kruidt de kipbillen aan met zout, peper en een vleugje komijn. Braad de kipbillen vervolgens aan in olijfolie zodat ze bruin worden. Voeg een halve tas water toe en laat de kip wat sudderen (zodat ze garen). Haal de kip uit de pot en vang het jus op. Neem een grote pot waarin zowel de rijst als de kip in kan. Doe er om te beginnen de olijfolie in. Wacht tot deze warm is en doe er dan de look, de fijngesneden blokjes paprika, de korianderpuree (neem de busseltjes en mix deze in een blender of met de mixer) en de kippenjus die je net gemaakt hebt. Kruid ook nog met peper van de molen en een vleugje zout. Was het rijst en voeg deze dan toe aan de pot. Voeg hieraan dan de dubbele hoeveelheid water toe. Laat de rijst langzaam koken tot ze klaar is. Net voor ze klaar is voeg je ook nog de erwtjes toe en de gegaarde kip.