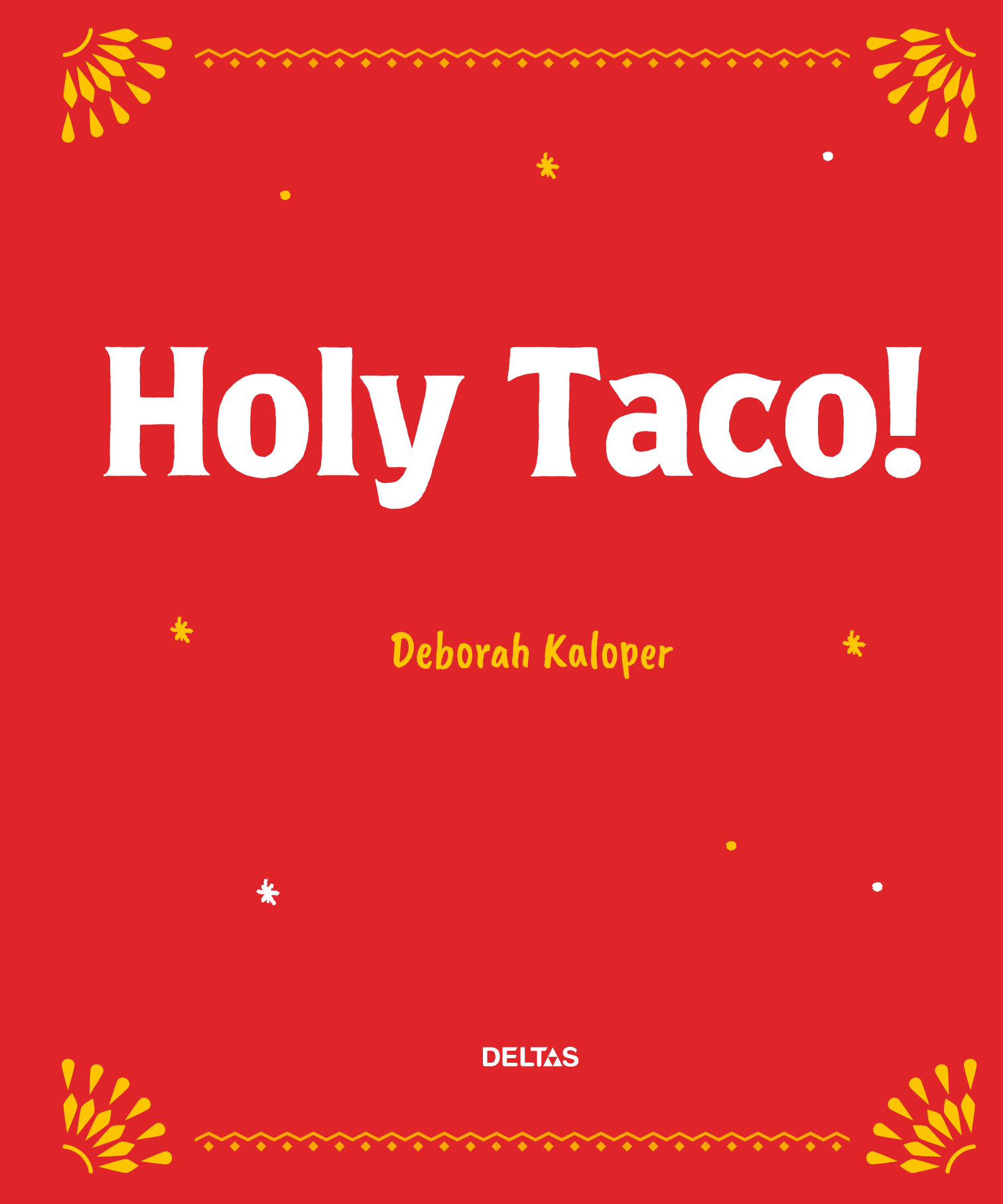




Holy Taco!

Deborah Kaloper

DELTAΣ

INLEIDING

4

TACOBENODIGDHEDEN

6

DE BASIS

11

VIS & ZEEVRUCHTEN

41

GEVOGELTE

55

**BELANGRIJKSTE
INGREDIËNTEN**

7

**REGISTER
108**

VARKENSVLEES

69

RUNDEVLEES

83

VEGETARISCH & VEGAN

97

INLEIDING

Duizenden jaren geleden verwerkten prehistorische volkeren in Mexico geplette korrels gedroogde mais in platbrood dat zij tlaxcalli noemden. Deze platte broden werden soms gevuld met wat er maar beschikbaar was – en zo werd de eenvoudige taco geboren.

Waarom en wanneer het woord taco ontstond, blijft onzeker. We weten dat een paar duizend jaar later, in het begin van de zestiende eeuw, de befaamde Spaanse conquistador Hernán Cortés tacofeesten organiseerde in Mexico City voor de kapiteins onder zijn commando; zij waren gek op dit heerlijke fingerfood, net als vele Spaanse kolonisten die daarna volgden. Ongeveer rond deze tijd kreeg de tlaxcalli de naam tortilla – van Cortés zelf, volgens sommige bronnen – en toen vanuit Spanje de tarwe werd geïntroduceerd, werd een versie op basis van meel populair. Ondanks deze eeuwen vol tumult leeft de ziel van Mexico nog steeds in de smaakvolle nalatenschap van de taco.

Iedere staat in de Verenigde Staten die grenst aan Mexico heeft een onuitwisbare link met de keuken van dat land, waardoor verschillende variaties ontstonden, zoals de Californische burrito en de gerechten met veel jalapeños die bekendstaan als Tex-Mex. Tegenwoordig produceren grote ketens massa's uniforme taco's die nauwelijks van elkaar te onderscheiden zijn, maar gelukkig ontstaan er ook steeds meer goede Mexicaanse fusion-restaurants die trendy taco's en ambachtelijke margarita's serveren voor verbijsterende prijzen. Gelukkig blijven foodtrucks in het hele land, en in de hele wereld, nog steeds de klassiekers serveren die het eenvoudige ontstaan van de taco in ere houden.

Veelzijdigheid is de grootste troef van taco's. Ze zijn geschikt voor zowel het ontbijt en de lunch als het diner (of misschien voor alle drie). Ze kunnen met één hand worden gegeten, waardoor je de andere hand kan gebruiken om een koud biertje vast te houden. Waar je ook een taco bestelt, het is een garantie voor pittigheid, krokantheid en heerlijke vettigheid. Het is comfortfood voor iedereen.

Het eerste wat je moet weten, is dat alle taco's beginnen met een tortilla – een rond platbrood, dat kan worden gemaakt van maismeel of tarwebloem. De twee verschillen in smaak en textuur – tarwetortilla's hebben een neutralere smaak en zijn soepeler dan hun taaiere maisneven.

Op de volgende bladzijden vind je een overzicht van de vele soorten chilipeper die in dit boek worden genoemd. Verder zijn er instructies voor het zelf maken van tortilla's, maar ook andere ingrediënten voor een klassieke taco – zoals bonenpuree, Mexicaanse groene quinoa, verschillende salsa's, guacamole en pico de gallo.

De hoofdstukken worden dan onderverdeeld aan de hand van de basisvulling: vis en zeevruchten, gevogelte, varkensvlees, rundvlees en vegetarisch en vegan. Eenvoudig toch? In deze hoofdstukken vind je traditionele gerechten – zoals baja fish (typisch voor de kust van Tijuana) en de geliefde carnitas – maar ook moderne variaties hierop zoals de smaken van een spicy ahi poke.

Of je nu gaat voor klassiek of chic, de taco is door zijn eenvoud een heerlijke allrounder: een lekkere snack, een royale maaltijd of het hoofdgerecht van je volgende etentje met vrienden.

Het belangrijkste is: voel je vrij om te variëren. Volg bij het maken van een taco je gevoel en smaakpapillen en maak je niet te druk over de hoeveelheden die worden aangegeven. Als je houdt van een enorme schep guacamole op je pulled beef, doe dat dan lekker. Dat is wat taco's zijn. Het is een kies-je-eigen-avontuurverhaal, waarin alle wegen leiden naar lekker smullen.



MAISTORTILLA'S

DE BASIS

220 g masa harina
375 ml warm water
2 tl fijn zeezout

Doe de ingrediënten in een grote schaal en maak er met de handen een deeg van. Het moet soepel zijn, bijna zoals plasticine; voeg als het te droog is wat meer water toe.

Kneed het deeg 1-2 minuten, verdeel het dan in 16 gelijke porties, rol die tot balletjes, dek ze af met een schone theedoek en laat ze 20-30 minuten rusten.

Leg een balletje deeg tussen twee stukken bakpapier en rol het met een deegroller uit tot een ronde tortilla van 15 centimeter. (Als je een tortillapers hebt, leg dan op de onderste plaat een stukje bakpapier, leg het deegballetje in het midden en leg er weer een stukje bakpapier op. Sluit de tortillapers en druk hem goed dicht om het deeg plat te drukken tot een tortilla.)

Rol of pers zo alle tortilla's plat en dek ze af met een theedoek tot ze worden gebakken.

Verhit een grote, platte, gietijzeren koekenpan of comal op een gemiddelde temperatuur. Leg er een tortilla in en draai hem na 10 seconden om. Bak hem dan 45-60 seconden. Draai hem weer om en bak nog 35-50 seconden. De tortilla moet droog, maar niet stijf of kruimelig aanvoelen en moet slechts iets zijn veranderd van kleur.

Houd de tortilla's die klaar zijn warm door ze op elkaar te leggen en af te dekken met de theedoek terwijl je de andere bakt.

Serveer direct.

OPMERKING

Vervang voor het maken van bieten- of spinazietortilla's 60 milliliter water door vers bieten- of spinaziesap voor een kleurrijke twist.



MAISTORTILLA'S

SALSA *van* GEGRILDE MAIS *en* ZWARTE BONEN

DE BASIS

2 maiskolven, zonder schutbladen en draden

125 g gekookte zwarte bonen

1 verse groene jalapeño, fijngesneden; laat de pitjes eventueel zitten

1 kleine rode bird's eye-peper, eventueel zonder pitjes, fijngesneden

½ rode ui, fijngesneden

125 g cherrytomaten, in kwarten gesneden

een paar takjes fijngehakte koriander

een paar takjes fijngehakte munt

zeste en sap van 1 grote limoen

1 el extra vergine olijfolie

Verhit een grillpan op een gemiddelde temperatuur. Rooster de maiskolven aan alle kanten 7-10 minuten tot ze een beetje kleur hebben en net gaar zijn.

Laat de kolven iets afkoelen en snijd dan voorzichtig met een mes de korrels eraf.

Doe alle ingrediënten in een schaal, meng ze door elkaar en kruid naar smaak met zeezout en zwarte peper.

Zet de salsa in een schone, luchtdichte bak in de koelkast tot je ze wil gebruiken; ze kan het best nog dezelfde dag worden geserveerd.

SALSA VERDE *van* TOMATILLO

DE BASIS

500 g tomatillo's, zonder omhulsel, afgespoeld

½ ui

3 teentjes knoflook

3 verse groene jalapeños, zonder steeltjes en pitjes

1 tl zeezout

een paar takjes grof gehakte korianderblaadjes en -steeltjes

Voor verse salsa verde: hak de tomatillo's en ui grof en doe ze in een keukenmachine. Pel de teentjes knoflook en doe ook die in de keukenmachine, samen met de overige ingrediënten. Maal alles tot puree.

Voor geroosterde salsa verde: leg de tomatillo's, ongepelde ui en ongepelde teentjes knoflook op een bakplaat. Snijd de chilipepers in de lengte doormidden, leg ook die op de bakplaat en schuif alles onder de grill op een hoge temperatuur. Rooster 9-10 minuten tot de ingrediënten licht verschroeid en deels zwart zijn. Draai ze dan om en rooster ze nog 5-7 minuten tot alles verschroeid is. Haal ze uit de oven en laat ze iets afkoelen. Pel de ui en teentjes knoflook en doe ze met de chilipepers in de keukenmachine. Voeg de overige ingrediënten toe en maal ze tot puree. Gebruik de salsa direct of bewaar in de koelkast. De salsa verde blijft in de koelkast in een schone, luchtdicht afgesloten bak 5-7 dagen goed.

