

- 10** streetfood
- 34** soepen
- 48** bijgerechten
- 70** grote gerechten
- 100** burrito's, tostada's en enchilada's
- 122** nagerechten
- 142** register

De M van Mexicaanse ingrediënten

achiotepasta is of **anatto** is een pasta van achiotezaad, azijn, knoflook en specerijen

agavesiroop is een natuurlijke zoetmaker die wordt verkregen uit de agaveplant

anchopeper is een gedroogde poblanopeper, een grote soort met een sterke smaak en geur

barbacoa is de Mexicaanse term voor gestoomd en gerookt vlees

carnitas betekent 'kleine vleesjes' – ze worden traditioneel gevuld met gestoofd varkensvlees

ceviche is een gerecht van gemarineerde, rauwe vis

chile de arbol is een Mexicaanse pepersoort die erg heet wordt gevonden

chipotle is een gerookte jalapeño

chipotle in adobo is een rokerige en pittige Mexicaanse saus

cochinita pibil is een Mexicaans varkensgerecht dat heel langzaam geroosterd wordt

empanada's zijn Mexicaanse pasteitjes gevuld met hartige ingrediënten

guajillo is een chilipeper die mild tot heet wordt gevonden

huitlacoche is een soort maïsschimmel, bij ons builenbrand genoemd

jalapeño is een chilipeper van gemiddelde grootte die mild tot redelijk heet wordt gevonden

maismeel is meel van gedroogde maïs

masa harina is gealkaliseerd maismeel dat wordt gebruikt voor maïstortilla's

mixiotevellen zijn gemaakt van de buitenste laag van het blad van een bepaalde agavesoort

mulato is een chilipeper die mild tot redelijk heet wordt gevonden

ossobucco is een gerecht van gestoofde kalfsschenkels

pasilla is een gedroogde chilaca (chilipeper) die redelijk scherp wordt gevonden

pico de gallo is een verse, niet gekookte salsa van tomaat, ui, koriander en limoensap

poblano is een milde chilipeper die vaak wordt gevuld

serrano is een chilipeper die zeer heet wordt gevonden

tomatillo is een klein rond paars of geel vruchtje

(Sommige Mexicaanse ingrediënten zijn verkrijgbaar in grote supermarkten, die tegenwoordig steeds meer buitenlandse producten verkopen. Het is echter altijd de moeite waard ook het aanbod van internetleveranciers en -winkels te bekijken.)





03

queso fundido

(kaasfondue)

porties 

voorbereiden 

bereiden 

ingrediënten

1 tl olijfolie
225 g chorizo, in blokjes
1 ui, grof gesneden
1 rode chilipeper, fijngesneden
300 g manchego, geraspt
500 g mozzarella, in blokjes
4 el mascarpone

handvol koriander, fijngesneden,
voor erbij (naar keuze)
tortillachips, voor erbij

bak

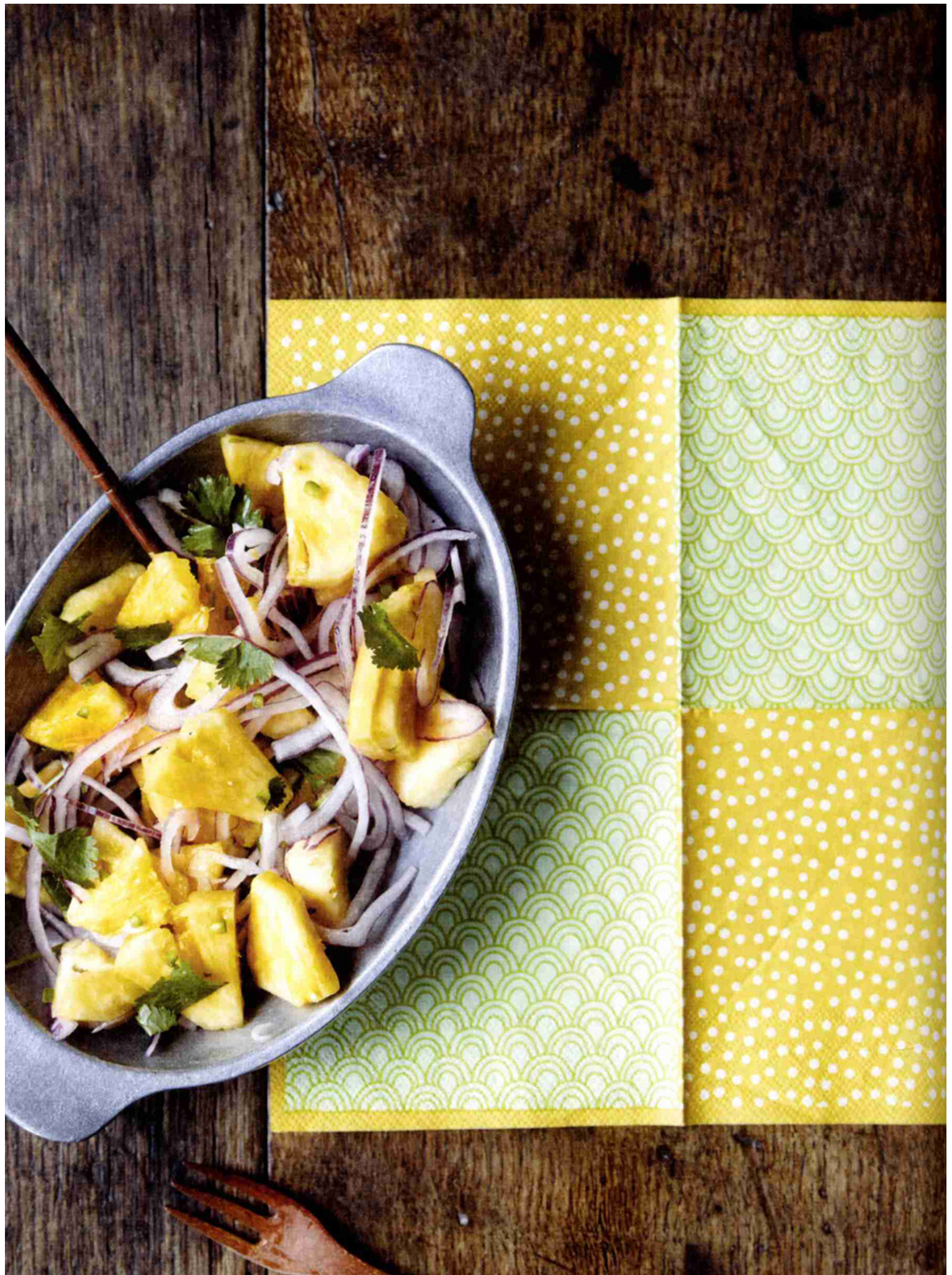
Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit in een grote koekenpan de olijfolie en bak de chorizo op laag vuur circa 5 minuten. Voeg de ui en chilipeper toe. Bak nog eens 5-6 minuten, tot de ui zacht begint te worden. Houd 3 volle eetlepels van dit mengsel apart.

bak

Schep de rest van de chorizo, ui en chilipeper in een grote, ondiepe ovenschaal of in 4 kleinere ovenschaaltjes. Verdeel de kaas erover en schep de mascarpone erop. Zet de schaal 20 minuten in de oven, tot de kaas goudbruin is en borrelt.

serveer

Strooi het achtergehouden mengsel van chorizo en ui erover en gaarneer met fijngesneden koriander. Serveer de kaasfondue met tortillachips.






salsa piña picante

(ananassalsa)

porties 

voorbereiden 

ingrediënten

1 kleine ananas
1 kleine rode ui, fijngehakt
sap van 1 limoen
15 g koriander, grof gehakt
1-2 jalapeño's, fijngehakt
zeezout

snijd

Snijd de onder- en bovenkant van de ananas; schil de ananas vervolgens. Snijd de vrucht in vieren, verwijder de kern, snijd elk kwart in drieën en daarna in kleinere stukjes.

meng


Meng de stukjes ananas met de rode ui, het limoensap, de koriander en de jalapeño's. Breng op smaak met een snufje zeezout en serveer de salsa binnen enkele uren.

40

vis- taco's

porties 

voorbereiden 

bereiden 



ingrediënten

150 g bloem
1½ tl bakpoeder
1 tl zeezout
2 dl koud, donker Mexicaans bier
500 g kabeljauw of andere stevige witvis, in stukjes van 2,5 x 5 cm
1 liter plantaardige olie, om te frituren

tacoschelpen, voor erbij
2 kroppen bindsla, in reepjes, voor erbij
1 rode ui, in dunne ringen, voor erbij
salsa naar keuze, voor erbij

maak

Snijd eerst de sla en de ui en maak de salsa naar keuze, want de vis wordt op tafel gezet zodra hij gaar is.

meng

Meng de bloem, het bakpoeder en het zeezout in een grote kom.

verhit

Schenk de olie in een grote diepe pan, maar schenk de pan maximaal voor de helft vol. Verhit de olie tot 180 °C, of tot een blokje brood dat u in de olie laat vallen in 30 seconden goudbruin is.

doop

Klop het bier door de bloem en doop de stukjes vis in dit beslag. Ga nu heel snel te werk. Roer het beslag kort door, haal de stukjes vis er een voor een uit, laat ze heel even uitlekken en leg de vis voorzichtig in de hete olie. U kunt ongeveer 4 stukjes vis per keer frituren. Frituur de vis in 2-3 minuten goudbruin en krokant, en laat ze uitlekken op een bord met keukenpapier terwijl u de rest frituurt.

serveer

Serveer de vis direct met de taco's, sla en ui. Pico de gallo (zie blz. 51) is er ook erg lekker bij.