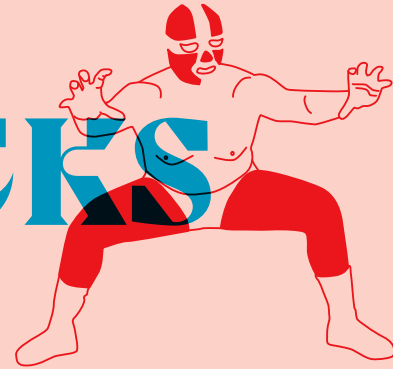


SNACKS

18



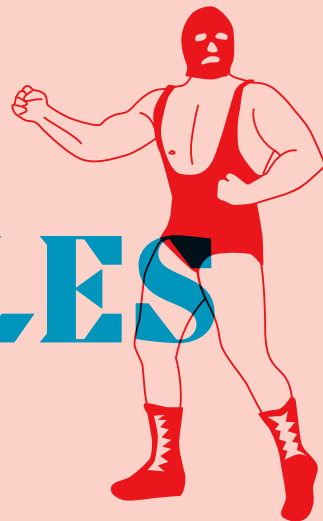
GARNACHA'S

48



TACO'S

78

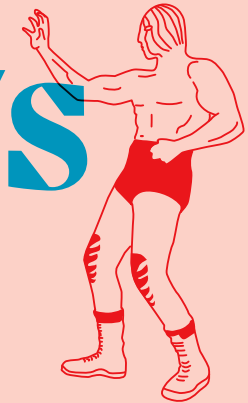


TAMALES

110

TORTA'S

128



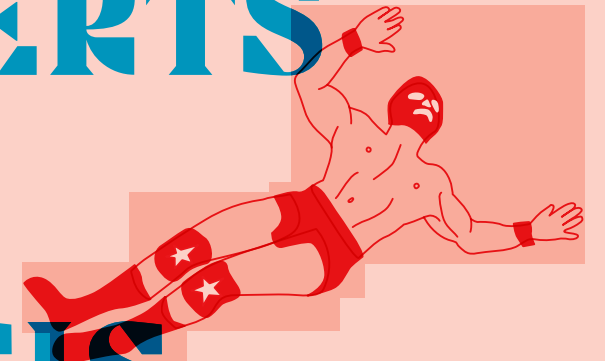
FRUTO DE MAR

150



DESSERTS

170



BASIS

190



TOTOPOS

TORTILLACHIPS

Buiten Mexico staan *totopos* bekend als de oude vertrouwde tortillachips. Je kunt tortillachips natuurlijk in grote zakken in talloze smaken in de supermarkt kopen, maar ze zijn heel makkelijk thuis te maken en zelfgemaakte smaken veel, veel beter! Zodra je het trucje doorhebt, kun je vele andere Mexicaanse gerechten maken zoals *chilaquiles* (zie pag. 147), *sopa de tortilla* en, natuurlijk, *nacho's*.

Ik herinner mij dat ik, toen ik jonger was, *totopos* at als voorgerecht of welkomsthapje in restaurants en *cantina's*. Meestal worden ze geserveerd met gebakken bonen, *pico de gallo*, *guacamole* of een kaasdip.

VOOR 500 G

NEUTRALE OLIE, OM IN TE FRITUREN	500 ML
VERSE MAÏSTORTILLA'S (ZIE PAG. 196)	12 ML
ZOUT NAAR SMAAK	

SERVEERSUGGESTIES

FRIJOLAS NEGROS (ZIE PAG. 202)	
PICO DE GALLO (ZIE PAG. 205)	
SALSA ROJA (ZIE PAG. 207)	
KAADIP (GEKOCHT IS PRIMA)	
KEUKENTHERMOMETER	

Verwarm de olie in een grote, stevige steelpan op middelhoog vuur tot de keukenthermometer 180 °C aanwijst.

Snij iedere maïstortilla in acht punten. Frituur de tortilla in porties zodat de pan niet te vol raakt. Voeg de tortillapunten toe aan de hete olie, frituur ze 3 minuten en keer ze tot ze knapperig en lichtbruin zijn.

Haal met een schuimspaan de tortilla's uit de pan, leg ze op een groot, met keukenpapier bekleed bord en laat ze uitlekken. Bestrooi naar smaak met zout.

Serveer de *totopos* met je favoriete bijgerechten of gebruik ze om de *chilaquiles* van pagina 147 of om *nacho's* te maken.

ESCAMOCHA'S

FRUITSALADE

Een *escamocha*, een gezonde (of toch niet!) snack om de dag mee te beginnen, is een fruitsalade die naar keuze geserveerd wordt met honing en muesli of met geklopte slagroom en hagelslag. Ik heb al deze ingrediënten gebruikt in dit recept, omdat ik het op deze manier lekker vind, maar je kunt natuurlijk naar eigen smaak ingrediënten kiezen en mengen. *Escamocha's* worden 's ochtends vroeg op de markten verkocht aan klanten die ze als ontbijt eten. Al weet ik ook nog dat ik ze na school at. In de Mexicaanse hitte waren ze heel verfrissend!

VOOR 8 PERSONEN

WATERMELOEN, IN BLOKJES	150 G
CANTALOUPEMELOEN, IN BLOKJES	150 G
GOLDEN DELICIOUS APPEL, KLOKHUIS VERWIJDERD, IN BLOKJES	1
PAPAJA, IN BLOKJES	150 G
ANANAS, IN BLOKJES	150 G
AARDBEIEN, GEHALVEERD	4
GERASPTE KOKOS	30 G
MUESLI	100 G
SINAASAPPELSAP	80 ML
HONING	3 EL
GEKLOPTE SLAGROOM, PLUS EXTRA TER GARNERING	80 G
HAGELSLAG, TER GARNERING	

Meng de watermeloen, cantaloupe, golden delicious appel, papaja en ananas in een grote kom. Schep in acht glazen 1 eetlepel van het fruitmengsel, strooi er een beetje geraspte kokos en muesli over en sprenkel er een kleine hoeveelheid sinaasappelsap en honing over. Schep hier 2 theelepels slagroom op. Herhaal voorgaande stappen tot alle ingrediënten op zijn. Schep een laatste lepel geklopte slagroom op het fruit en leg een aardbei op de slagroom. Strooi hier een beetje hagelslag op en serveer de fruitsalade meteen.

GORDITA'S DE CHICHARRÓN

GORDITA'S MET
VARKENZSWOERD

Of ze nu gefrituurd, in de pan gebakken of alleen geroosterd zijn, ik garandeer je dat je *gordita's* heerlijk zult vinden. Ze zien er misschien eenvoudig uit en zijn misschien niet de best uitzijnde *garnacha's*, maar de *chicharrón prensado* die wordt gebruikt om deze *gordita's* te vullen heeft een unieke en onvergetelijke smaak. Ik serveer ze dagelijks in mijn *tamaleria* in Sydney en ze zijn altijd uitverkocht!

VOOR 6 GORDITA'S MET ZWOERD

NEUTRALE OLIE, OM IN TE FRITUREN	
HOEVEELHEID TORTILLADEEG (ZIE PAG. 196)	¾
WITTE UI, GESNIJPERD	70 G
ZURE ROOM OF CRÈME FRAÎCHE	100 G
QUESO FRESCO, COTIJA OF FETA, VERKRUIMELD	70 G
KORIANDERBLAADJES, FIJNGEHAKT	70 G
SALSA ROJA (ZIE PAG. 207), OM ERBIJ TE SERVEREN	

CHICHARRÓN PRENSADO (GEPERSTE VARKENZSWOERD)

VARKENZSWOERD, IN BLOKJES VAN 5 CM	500 G
ZOUT	1 EL
REUZEL (TE VERVANGEN DOOR BOTER)	500 G
KOFFIEMELK	375 ML
FIJNE KRISTALSUIKER	1 TL
GEDROOGDE GUAJILLO-PEPERS	3
WITTE UI, GROFGEHAKT	½

KEUKENTHERMOMETER

TORTILLAPERS

Maak de *chicharrón prensado* door het varkenszwoerd in te wrijven met het zout en 10 minuten te laten rusten.

Verwarm de reuzel in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg voorzichtig het gezouten zwoerd toe, draai het vuur tot matig en bak het zwoerd onder regelmatig roeren 5 minuten, of tot hij van kleur verandert. Voeg langzaam de koffiemelk toe, gevolgd door de suiker en blijf 6 tot 7 minuten roeren tot het varkenszwoerd goudbruin is. Haal met een schuimspaan het zwoerd uit de pan en laat hem uitlekken op een bord dat is bekleed met keukenpapier. Zet opzij om 10 minuten af te koelen.

Bekleed de onderste helft van een tortillapers met een vel plasticfolie en leg een blokje varkenszwoerd in het midden. Leg hier een ander vel plasticfolie op, sluit de tortillapers en pers voorzichtig de overtollige reuzel uit het zwoerd. Verkruiemel de zwoerd-tortilla boven een kom en herhaal voorgaande stappen met het overgebleven varkenszwoerd.

Doe de *guajillo*-pepers in een pan, voeg 500 ml water toe en breng het water aan de kook. Draai het vuur lager, laat de pepers 5 minuten koken en haal de pan van het vuur zodat de pepers kunnen afkoelen. Doe de pepers met het kookvocht en de witte ui in een blender en pureer ze tot een brokkelige pasta. Voeg de pasta toe aan het verkruiemelde zwoerd en meng goed.

Verwarm voldoende olie om in te frituren in een grote stevige pan tot een keukenthermometer 180 °C aanwijst. Rol 100 gram tortilladeeg tot een bal. Maak van de bal voorzichtig een dikke tortilla die niet groter is dan de grootte van je hand en leg 50 gram *chicharrón* in het midden van de tortilla. Vouw de tortilla dubbel om hem dicht te maken en rol een bal van de tortilla. Maak de bal een beetje plat tussen je handen tot hij een doorsnede heeft van ongeveer 12 cm. Leg de *gordita* in de hete olie en bak hem 2 tot 3 minuten tot hij lichtbruin is. Keer hem regelmatig. Leg de *gordita* op een bord dat is bekleed met keukenpapier. Herhaal met het overgebleven tortilladeeg en de vulling.

Snijd de *gordita's* open en vul ze met witte ui, zure room, kaas en korianderblaadjes. Serveer met *salsa roja*.



TACOS AL PASTOR

TACO'S MET HAM EN ANANAS

Net als veel hoofdsteden is Mexico-Stad een plek waar culturen en mensen met elkaar botsen, en nergens kun je zo'n botsing beter zien dan bij het eten in zo'n stad. *Tacos al pastor* (van de herder) zijn het resultaat van immigranten uit het Midden-Oosten die in de jaren 60 aankwamen en hun lamsshoarma, gyros en natuurlijk de verticale grill meenamen. Zodra de verticale grill eenmaal ingeburgerd was, werd het lamsvlees ingeruild voor varkens- en rundvlees en werden Mexicaanse specerijen en chilipepers, zoals *achiote*-pasta en *guajillo* toegevoegd aan het menu. Pitabrood werd maïstortilla en een ananas werd boven aan het spit geregen, zodat het zoete sap tijdens de bereiding in het vlees kon trekken.

Tacos al pastor worden altijd in een dubbele tortilla geserveerd, samen met gesnipperde ui, koriander, versgeperst limoensap en pittige saus.

VOOR 20 TACO'S

ACHIOTE-PASTA	10 G
GEDROOGDE GUAJILLO-PEPER	3½ EL
ZOUT	2 TL
WITTE AZIJN	50 ML
RAUWE BEENHAM ZONDER BEEN, IN PLAKKEN VAN 0,5 CM	1 KG
RUNDERWANG, IN PLAKKEN VAN 0,5 CM	500 G
WITTE UIEN, IN DUNNE RINGEN	2
HOEVEELHEID TORTILLADEEG (ZIE PAG. 196)	2
ANANAS, GESCHILD, KERN VERWIJDERD, IN DUNNE PLAKKEN	¼

TOPPINGS

WITTE UI, GESNIJPERD	1
KORIANDERBLAADJES, GEHAKT	25 G
SALSA TAQUERA (ZIE PAG. 208)	300 ML
LIMOENPARTJES	

TORTILLAPERS

Doe de *achiote*-pasta, *guajillo*-peper, het zout en de witte azijn in de kom van een keukenmachine en maal de inhoud tot een dikke marinade.

Leg de rauwe beenham en de runderwang in een grote kom en wrijf de *achiote*-marinade in het vlees. Laat het vlees minstens 3 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Leg het gemarineerde varkens- en rundvlees in een enkele laag in een braadslede en verdeel de witte ui over en tussen de plakken vlees. Dek de braadslede af met aluminiumfolie, zet hem in de oven en rooster het vlees 1 uur.

Maak intussen de tortilla's. Volg de aanwijzingen op pagina 196 om veertig tortilla's met een doorsnede van 11 cm te maken.

Haal de braadslede uit de oven en verwijder de aluminiumfolie. Verdeel de plakken ananas over het varkens- en rundvlees, zet de braadslede onafgedekt terug in de oven en rooster het vlees nog 30 minuten.

Snijdt het vlees, zodra de 'herder' klaar is, zo dun als je kunt (net zoals geschaafd kebabvlees) en verdeel het over twintig dubbele tortilla's.

Beleg de taco's met witte ui, koriander, wat van de geroosterde ananas en *salsa taquera*. Serveer ze met de limoenpartjes ernaast.





TORTA DE MILANESA CON QUESILLO Y CHILE CHIPOTLE

TORTA MET SCHNITZEL,
KAAS EN CHIPOTLE

Van alle Mexicaanse broodjes is de *torta de milanesa* ongetwijfeld de beste. Ik droom vaak over het bezoeken van mijn favoriete eetstalletje voor *torta* in Mexico om dan dit gigantische broodje te verorberen. Het is extreem lastig om te eten vanwege de belachelijke afmetingen ervan, en heel eenvoudig om te maken. Je kunt ieder ingrediënt inwisselen voor jouw favoriete beleg – het is uitsluitend een kwestie van grillen en beleggen.

VOOR 1 TORTA

TELERA (BROODJE) OF GROTE PISTOLET	1 GROTE
BOTER	1 EL
MAYONAISE	2 EL
FRIJOLAS REFritos (GEBAKKEN BONEN, ZIE PAG. 53)	2 EL
AVOCADO, GEPRAKT	1
TOMAAAT, IN PLAKJES	1
WITTE UI, IN RINGEN	¼
ZOUT	SNUF
OAXACA KAAS, MANCHEGO OF PANELA OF AMERIKAANSE KAAS, IN STUKKEN GESCHEURD	50 G
INGEMAakte JALAPEÑOS OF CHIPOTLE-PEPERS IN STUKJES IN ADOBÓ-SAUS, NAAR SMAAK	

KALFSSCHNITZEL

EI, LOSGEKLOPT	1
VOLLE MELK	150 ML
ZOUT	1 TL
VERSGEMALEN PEPER	SNUF
ONGEPANEERDE KALFSSCHNITZEL	1
ZELFGEMAakte BROODKRUIJM (OF VERVANG DOOR PANEERMEEL)	100 G
NEUTRALE OLIE, OM IN TE BAKKEN	50 ML

Paneer de kalfsschnitzel door het ei, de volle melk, het zout en de peper te mengen in een kom. Leg de schnitzel in de kom en laat hem 3 minuten weken.

Strooi het broodkruim in een andere kom, leg de schnitzel in de kom en duw het broodkruim tegen de schnitzel aan. Zorg ervoor dat de schnitzel aan beide kanten helemaal bedekt is.

Verwarm de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de schnitzel aan beide kanten 2 tot 3 minuten tot hij krokant en gaar is. Leg de schnitzel op een met keukenpapier bekleed bord om uit te lekken. Snijd de schnitzel in repen van 3 cm breed. Veeg de pan schoon.

Snijd het broodje doormidden. Smeer de boter op de ene helft van het broodje en mayonaise op de andere helft.

Verwarm de koekenpan op laag vuur, leg de beboterde helft met de boterkant naar beneden en de andere helft van het broodje met de mayonaisekant naar boven in de koekenpan. Keer de beboterde helft zodra hij iets geroosterd is en besmeer de bovenkant met de *frijoles refritos*.

Rooster het brood nog even en haal de halve broodjes uit de pan zodra ze licht geroosterd zijn.

Verdeel de avocado over de mayonaise, leg hier de tomaat en witte ui op en bestrooi de bovenkant met het zout.

Verwarm een grill tot de hoogste stand. Strooi de kaas over de kalfsschnitzel.

Gril de schnitzel en de kaas tot de kaas smelt. (De grilltijd hangt af van de soort kaas die je gebruikt: Amerikaanse kaas smelt sneller dan bijvoorbeeld Oaxaca kaas). Schep de schnitzel met kaas boven op de ui en voeg ingemaakte *jalapeños* of *chipotle*-pepers naar smaak toe.

Leg de broodhelften op elkaar zodat je een gigantische *torta* hebt en val aan!

PESCADITOS

GEFRITUURDE
VISREPEN

Pescaditos zijn heel populair in Mexico-Stad, maar je vindt ze alleen op de buurtmarkten en beslist niet het hele jaar door. Ik vind ze het allerlekkerst met een beetje vers limoensap en Salsa Valentina *picante*.

VOOR 6 PERSONEN

KNOFLOOKPOEDER	1 TL
ZOUT EN PEPER, NAAR SMAAK	
ONTVELDE, STEVIGE WITVISFILETS, IN 12 REPEN	1 KG
KOOLZAADOLIE OF ANDERE NEUTRALE OLIE, OM IN TE FRITUREN	
LIMOENEN, GEHALVEERD	3
SALSA VALENTINA PICANTE, OM ERBIJ TE SERVEREN	

BESLAG

BLOEM	110 G
BAKPOEDER	1 TL
ZOUT	½ TL

KEUKENTHERMOMETER

Meng de ingrediënten voor het beslag met 185 ml water tot het de dikte heeft van pannenkoekenbeslag. Zet het beslag op kamertemperatuur 30 minuten aan de kant. Klop nog een keer zodat alle ingrediënten goed opgenomen zijn.

Bestrooi de vis met het knoflookpoeder, zout en de peper.

Verwarm voldoende olie om in te frituren in een grote stevige pan of frituurpan tot de keukenthermometer 180 °C aanwijst.

Doop de repen vis in het beslag tot ze er helemaal mee omhuld zijn. Werk in porties. Frituur de visrepen 5 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat de visrepen uitlekken op een met bakpapier bekleed bord en leg ze vervolgens op een serveerbord.

Serveer de *pescaditos* met de limoenhelften om erover uit te knijpen en een flinke scheut Salsa Valentina *picante*.



TOSTADAS DE JAIBA



TOSTADAS DE CAMARÓN

CHURROS

CHURROS

Straatverkopers verkopen *churros* de hele dag door. Ze zijn een favoriet tussendoortje om jezelf op te trakteren tijdens het wandelen door de straten van Mexico-Stad. *Churros*, eenvoudig met kaneelsuiker of gevuld met chocolade of *dulce de leche*, worden vrijwel altijd vergezeld van koffie, warme chocolademelk of de Mexicaanse *masa*-drank, *atoles*. In de winter zetten restaurants en cafés borden buiten met daarop reclame voor *churros* om de klanten te verleiden te komen genieten van deze gefrituurde donuts die geserveerd worden met een verwarmende kom gesmolten chocolade. Ik weet nog dat ik naar de *churros*zaak bij ons in de buurt ging, drie blokken bij het huis van mijn oma vandaan. Er stond daar een enorme *churros*machine die grote hoeveelheden deeg produceerde, dat terecht kwam in nog grotere frituurpannen vol borrelende olie waarin de *churros* werden bereid en hun kenmerkende harde buitenkant en kussenzachte binnenste kregen.

VOOR 15 CHURROS

BLOEM	250 G
ZOUT	1 TL
NEUTRALE OLIE, OM IN TE FRITUREN	1 L
SUIKER	100 G
KANEEL, GEMALEN	30 G
KEUKENTHERMOMETER	
SPIITZAK MET STERVORMIGE SPIITMOND, Ø 2,5 CM	

Schep de bloem in een grote kom.

Verwarm 250 ml water in een kleine pan tot de keukenthermometer 60 °C aanwijst. Los het zout op in het water, schenk vervolgens het water bij de bloem en meng met een houten lepel de ingrediënten tot een stevig, plakkerig deeg. Laat het deeg 5 minuten afkoelen. Schep het deeg in een spuitzak.

Verwarm de olie in een grote, stevige pan of frituurpan tot de keukenthermometer 180 °C aanwijst.

Werk in porties. Spuit het deeg in strepen van ongeveer 10 cm in de hete olie en frituur ze 2 minuten of tot ze bruin en knapperig zijn. Schep met een schuimspaan de *churros* op een met keukenpapier bekleed bord om de *churros* te laten uitlekken.

Meng de suiker met de kaneel op een bord en rol de warme *churros* door het mengsel zodat ze een laagje kaneelsuiker krijgen. Serveer de *churros* direct, terwijl ze nog warm zijn.



OVER DE AUTEUR



Rosa Cienfuegos is de eigenaar van een geliefde *tamaleria* en Mexicaanse delicatessenzaak in Sydney en het meesterbrein achter de recepten in dit boek.

Liefde is de drijvende kracht bij alles wat Rosa doet. Koken voor familie, vrienden en klanten bij haar thuis of in haar restaurant en hen vervolgens zien genieten van haar gerechten is de grootste beloning die ze kan bedenken. Rosa's passie voor Mexicaans eten begon in 2010 toen ze verhuisde van Mexico-Stad naar Sydney om haar vader te helpen met zijn restaurant. Daar ontdekte ze dat de keuken een plek is om te leren, plezier te maken en tijd door te brengen met haar vader. Al snel werd de keuken haar favoriete plek.

Tien jaar werken in de horeca gaf Rosa de vaardigheden om haar droom te realiseren: een eigen Mexicaans restaurant en delicatessenzaak waar ze traditionele gerechten zou kunnen

maken en verkopen onder haar eigen merk. Ze houdt ervan om recepten en ervaringen met eten te delen. Ook helpt ze graag anderen om authentiek Mexicaans eten te maken door manieren om ingrediënten te vinden of te vervangen. Rosa reist door Australië om les te geven en haar vaardigheden te verfijnen, en daarnaast om te bewijzen dat het mogelijk is om duizenden kilometers verwijderd van haar vaderland de kwaliteit en unieke smaak van de Mexicaanse keuken te verkrijgen.

Rosa is de eigenaar van de eerste *tamaleria* in Australië. Ze runt zelf de zaak waar een hele reeks aan Mexicaanse maaltijden en producten worden aangeboden. Het wisselende menu, van eenvoudige tussendoortjes tot complexe maaltijden, biedt authentiek Mexicaans eten aan zowel bestaande als nieuwe klanten.

Dit is haar eerste maar beslist niet haar laatste kookboek.