

Noord-Amerikaanse recepten

Poutine

Bereidingstijd: 5 uur (bereiding: 1 uur, wachttijd: 4 uur)

Mocht je poutine nog niet kennen: knapperige frietjes bedekt met stukjes wrongel, overgoten met een rijke jus en – als je wil – extra toppings. Het is niet zomaar een fastfoodgerecht, het is de culinaire trots van Canada.

Poutine is typisch Canadees streetfood van krokant gebakken friet, saus en kaas. Het betekent letterlijk ‘een zootje’.

Ingrediënten

(voor 4 personen)

- 1 kg frietaardappels iets kruimig, geschild
- 80 g boter, in blokjes
- 1 ui, in dunne ringen
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 takjes tijm + extra om mee te bestrooien 2 el bloem
- 500 ml runderbouillon
- 250 ml kippenbouillon
- 1 tl ciderazijn
- (plantaardige) olie om in te frituren
- 200 g mozzarella, in stukjes gescheurd of geraspt
- 100 g cottage cheese



Bereiding

1. **Let op! Begin 4 uur van tevoren aan dit recept.**
2. Snijd de aardappels in frieten van ruim 1 cm dik. Leg ze in een grote kom met koud water en laat ze 2 tot 3 uur weken. Laat ze goed uitlekken, spreid ze naast elkaar uit op een schone theedoek op een bakplaat en laat 1 uur drogen.
3. Smelt intussen de boter in een grote steelpan met dikke bodem op matig tot hoog vuur en bak hierin de uienringen, knoflook en tijm 6 tot 8 minuten tot ze een beetje kleuren. Strooi de bloem over de uien en schep ze 2 tot 3 minuten om tot ze goudgeel zijn. Voeg al roerend, scheutje voor scheutje, beide bouillon soorten toe en roer de saus na elk scheutje glad. Breng de saus aan de kook en roer 3-4 minuten zodat hij zijn “bloemsmaak” verliest. Breng vervolgens op smaak met azijn, zout en peper. Zeef de saus en verhit op het vuur tot de saus bijna kookt. Houd de saus warm op laag vuur.
4. Verhit de frituurpan tot 150°C en frituur de friet in porties gedurende 6-8 minuten lichtbruin. Haal de friet uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verhit de olie nu tot 180°C. Frituur de friet nogmaals in porties, dit keer enkel 3-4 minuten goudbruin en knapperig. Haal de friet uit de olie en laat opnieuw uitlekken op keukenpapier.
6. Schep de friet op de borden, bestrooi (naar smaak) met zout en verdeel de mozzarella, cottage cheese en de helft van de saus erover. Schep de friet om. Serveer warm, met de rest van de saus ernaast.

Nanaimo bars

Bereidingstijd: 1 uur

Nanaimo bars zijn heerlijke repen die bestaan uit een drietal laagjes. Een koekbodem met kokos, een romige laag custard en een dikke laag chocolade. Verrukkelijk!

Met dit recept maak je 9 grote stukken, of 16 iets kleinere stukken.



Ingrediënten

Koekbodem

110 gram boter

40 gram suiker

30 gram cacaopoeder

1 ei (losgeklopt)

snuf zout

175 gram digestive koekjes

40 gram walnoten* (grof gesneden)

40 gram amandelen* (grof gesneden)

80 gram kokosrasp

Custardlaag

110 gram boter (op kamertemperatuur)

3 eetlepels slagroom

3 eetlepels custardpoeder

200 gram poedersuiker

Chocoladelaag

120 gram (pure) chocolade

2 eetlepels boter (op kamertemperatuur)

Bereiding

1. Vet een bakblik van 20 x 20 cm in met een beetje boter, of bekleed deze met bakpapier.

Koekbodem

1. Doe de boter in een steelpannetje, en smelt dit. Haal dit nu van het vuur en meng de cacao, suiker en zout er met een garde doorheen. Mix dit tot een egale massa. Voeg nu ook het ei toe, en mix dit goed door elkaar.
2. Doe het pannetje weer op het vuur. Laat dit mengsel wat indikken. Zorg ervoor dat je continu roert. Wanneer het wat indikt haal je het van het vuur.
3. Doe nu ook de koekkruimels, de noten en de kokosrasp erdoor. Roer door totdat het geheel goed gemengd is.
4. Stort deze massa nu in je bakblik, en laat dit in de koelkast afkoelen. Ik zou zeker een uurtje wachten.

Custardlaag

1. Doe alle ingrediënten voor de custardlaag in een kom. Meng dit alles met een mixer tot een egale massa. Mix totdat het geheel glad en luchtig is.
2. Verdeel de custardlaag nu over de koekbodem, en zet dit weer in de koelkast. Ook nu zou ik een uurtje wachten.

Chocoladelaag

1. Doe de chocolade en boter in een hittebestendige kom. Smelt de chocolade door deze kom boven een pannetje kokend water te houden.

2. Verdeel de chocoladelaag nu over het bakblik. Verdeel het met de achterkant van een lepel.
3. Doe het bakblik nu wederom in de koelkast zodat de chocolade stolt. Wanneer het geheel afgekoeld is, kan je het in stukken snijden.

**Tip: rooster de noten vooraf, dat geeft een lekkere toevoeging aan de smaak van de bar.*

Midden-Amerikaanse recepten

American pancakes

Bereidingstijd: 30 minuten

Perfekte dikke luchtige Amerikaanse pannenkoekjes die lekker zijn als ontbijt, lunch of tussendoor in het weekend. Maak ze zelf met dit eenvoudige recept.

Ingrediënten

(Voor 12 pannenkoekjes)

200 g zelfrijzend bakmeel

2 eieren

175 ml melk

2 el witte basterdsuiker

Snufje zout

Boter of margarine om in te bakken

Lekker met:

Honing of agavesiroop

Blauwe bessen



Bereiding

1. Doe het meel in een kom en voeg het snufje zout en de suiker toe. Maak een kuil in het midden en voeg de eieren toe en de melk. Meng door elkaar met een garde. Laat het mengsel 15 minuutjes rusten.
2. Verhit een beetje boter in een koekenpan (gebruik niet te veel boter). Schep een hoopje beslag in de pan en smeer dit een beetje uit tot een mooi rondje van ca. 10 cm. Maak eventueel nog 2 hoopjes in de pan. Bak de onderkant mooi goudbruin in 2 a 3 minuten. Als er belletjes te zien zijn aan de bovenzijde draai je de pannenkoekjes voorzichtig om. Bak ook de andere kant bruin.
3. Stapel de American pancakes op en serveer eventueel met een klontje boter, honing en blauwe bessen of ander fruit.

Klassieke New York cheesecake

Bereidingstijd: 7 uur en 30 minuten (bereiding: 40 minuten, oventijd: 50 minuten, opstijftijd: 6 uur)

Het perfecte basisrecept voor de klassieke New York cheesecake met een romige vulling en krokante bodem van Bastogne, inclusief handige tips!

Ingrediënten

(Voor 10 personen)

175 g Bastogne koeken
50 g boter of margarine
600 g roomkaas (op kamertemperatuur)
100 g suiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren (op kamertemperatuur)
200 ml crème fraîche (op kamertemperatuur)
1 el maïzena

Benodigheden

Mixer
Springvorm (ca. 22 cm)



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 140° graden op de heteluchtfunctie. Zet een bak of ovenschaal met water onder in de oven, dit zorgt ervoor dat de lucht vochtig blijft en er minder snel scheuren in de cheesecake komen.
2. Knip uit een vel bakpapier een cirkel in het formaat van de bodem van de springvorm. Vet de springvorm in en leg het bakpapier op de bodem.
3. Doe de koekjes in een keukenmachine en mix totdat er fijne koekkrumels overblijven. Smelt de boter in een pannetje en meng met de fijngemalen koekjes. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm en druk aan met de achterkant van een lepel. Er moet een stevige koekjesbodem ontstaan.
4. Doe de roomkaas, suiker, vanillesuiker en eieren in een kom en mix door elkaar. Voeg de crème fraîche en de maïzena erbij en klop nogmaals kort door. Giet het roomkaasmengsel in de springvorm op de koekbodem.
5. Zet vervolgens ca. 50 minuten in de oven. Zet daarna de oven uit en laat de cheesecake in de oven die op een klein kiertje staat afkoelen. Als hij op kamertemperatuur is, zet je hem in de koelkast en laat hem nog 6 uur (of een hele nacht) goed opstijven.

Tips:

- Bewaar de cheesecake maximaal 3 dagen in de koelkast. Je kunt hem ook in stukken snijden, in plastic zakjes of folie doen en invriezen tot maximaal 1 maand.
- Voor het maken van cheesecake gebruik ik meestal Monchou of Philadelphia roomkaas maar een ander (huis)merk kan ook.

Meatball sliders

Bereidingstijd: 25 minuten (bereiding: 10 minuten, oventijd: 15 minuten)

Ingrediënten

(Voor 6 stuks)

- 6 middelgrote gehaktballen
- 200 ml tomatensaus met kruiden
- 6 kleine zachte broodjes
- 100 g geraspte mozzarella
- 1 el gesmolten boter

Benodigheden

- Oven
- Ovenschaal



Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 graden. Schep de gehaktballen door de tomatensaus. Snijd de broodjes doormidden en leg op iedere onderste helft een gehaktbal.
2. Bestrooi met flink wat kaas maar bewaar een beetje voor de topping. Leg het 'dekseltje' op de gehaktballen, besmeer het broodje met een beetje boter en bestrooi met wat kaas.
3. Bak de sliders 15 minuten in de oven. Eet smakelijk!

Tips:

- Om er een hoofdgerecht van te maken, kun je er frietjes bij eten. Lekker en makkelijk!

Zuid-Amerikaanse recepten

Argentijnse picanha

Bereidingstijd: 45 minuten

Picanha ken je vast van naam, het heet op z'n Nederlands eigenlijk 'staartstuk'. De picanha wordt veel gegeten in Zuid-Amerika. Het mooie is om dit hele stuk rundvlees niet te snijden, maar in z'n geheel te braden. Staat gelijk supermooi om je gasten mee te verrassen en zo op tafel te zetten!

Picanha bevat een flink stuk vet, dat zorgt voor veel smaak aan het rundvlees. Tijdens het bakken komt er veel vet vanaf, je ziet in de pan een laag ontstaan. En dat is precies wat je wilt, want daar krijg je veel smaak van! Je kan ook gebruikmaken van de oven, dat legt chef-kok Evert je uit halverwege de video.



Benodigheden

Braadpan

Mes

Zout en peper

Bereiding

Op de Picanha zit zoals je ziet een mooie vetdeksel.

1. Maak allereerst inkepingen in het vetdeksel. Maak een soort roostertje/geruit patroon.
2. Pak het zout en masseer de vetkant van de picanha flink in. Zorg dat het zout goed in de ingesneden groefjes komt te zitten. Daarmee krijg je namelijk een heerlijk krokant korstje op het stuk vlees en krijgt het extra smaak!
3. Draai de picanha om. De andere kant strooi je gewoon wat zout overheen.
4. Zorg dat de pan goed heet is! Leg de picanha in de hete pan.
Let op: doe geen vet o.i.d. in de pan, het vlees heeft al voldoende vet van zichzelf om in te bakken!
5. Laat dit minimaal 10 minuten bakken. Het vuur hoeft niet erg hoog, net iets daaronder. Houdt het vlees goed in de gaten en verander zo nu en dan de hoogte van het vuur. Zo voorkom je dat het vlees aanbrandt, maar bak je het wel op goed heet vuur.
6. Tussendoor, na een minuut of 7, kan je de picanha een keertje aan de andere kant bekijken en dan draai je hem een keer om. Dan zie je het effect, een mooi geroosterd stukje vet. Dan zie je ook gelijk hoeveel vet eraf komt: want als het goed is, is er in de pan een behoorlijke vetlaag ontstaan.
7. Na 10 minuutjes is het tijd om de picanha rustig verder te laten garen. Dit kunnen we in de oven of pan doen. Verder garen in de oven is het makkelijkst.

Garen in de oven

Als je de picanha in de oven wilt garen, moet je de oven op ongeveer 150 graden zetten en werk je ook met een kerntemperatuurmeter. Je laat de picanha doorgaren tot de kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees ongeveer 52 à 53 graden aangeeft. Is dit het geval, dan haal je hem eruit en laat je hem nog zeker een half uur rusten. Zo krijg je een supermals staartstuk!

Garen in de pan

Verder garen in de pan is natuurlijk ook mogelijk. Zorg ervoor dat je het staartstuk ook aan de zijkanten mooi dichtschroeit. Zodra het stuk vlees aan alle kanten mooi bruin is, gebruik je de kerntemperatuurmeter om de temperatuur op te meten.

Zodra het staartstuk bijna op temperatuur is (iets onder de 52 graden), is het tijd om wat extra smaak toe te voegen:

1. Neem wat rozemarijn, tijm en knoflook. Voeg dit toe aan de pan. Dit zijn de lekkerste smaakmakers voor het vlees.
2. Nog heel even bakken. En dan is het tijd om opnieuw de temperatuur te meten.
3. Steek de thermometer in het midden van het stuk vlees, zo heb je de juiste meting. Bij 52 graden is het staartstuk klaar om uit de pan te halen.

Picanha opdienen

Haal de picanha uit de pan of uit de oven en leg 'm op een (houten)plank. Leg de tijm, knoflook etc. eroverheen en/of ernaast. Laat het zeker nog 20 à 30 minuten rusten (in aluminiumfolie). Zo wordt het staartstuk extra mals. Vervolgens is het tijd om dunne plakjes te snijden van het vlees. Nu is het tijd om het uit te serveren: eet smakelijk!

Moqueca

Bereidingstijd: 1 uur

‘Moqueca de Peixe Baiana’ is een traditionele Braziliaanse stoofpot met onder andere witvis, paprika, tomaat en limoen.

In Brazilië bestaan er twee varianten van de moqueca. Het verschil zit hem in het gebruik van wel (moqueca baiana) of geen kokosmelk (moqueca capixaba). In deze versie wordt wel kokosmelk gebruikt.

Naast een stevige soort witvis is het ook een aanrader om garnalen toe te voegen. Als je hiervoor kiest, voeg de garnalen dan pas aan het einde toe. Ongeveer vijf minuten voordat je het gerecht van het vuur haalt. Het authentieke recept bevat palmolie. Dit is te verkrijgen bij de toko. Palmolie wordt in Brazilië veelvuldig gegeten, maar vanwege de schadelijke impact op het milieu hebben we een alternatief: een mix van olijfolie en kurkuma of gerookte paprika geeft het gerecht dezelfde kleur.



Ingrediënten

(Voor 6 personen)

2 kg witvis
Eventueel: 200 g garnalen
1 rode paprika
1 gele paprika
1 groene paprika
3 uien
5 teentjes knoflook
3 tomaten
15 gram verse koriander
3 limoenen
75 ml extra vierge olijfolie
3 el palmolie (of alternatief, zie intro)
1 tl knoflookpoeder
1 tl uienpoeder
400 ml kokosmelk
400 g rijst
Zout en peper naar smaak
Chilipeper naar smaak

Bereiding

Stap 1. Marineer de vis:

- Snijd de vis in stukken van 2 à 3 cm en snijd de knoflook, één ui en één tomaat in grove stukken.
- Doe de helft van de koriander, knoflook, één ui, één tomaat en het sap van twee limoenen in een keukenmachine/blender en maak er een pasta van. Breng op smaak met zout, peper, uienpoeder en knoflookpoeder.
- Marineer de vis in deze pasta en zet het minimaal 30 minuten in de koelkast.

Stap 2. Bereid de moqueca:

- Snijd paprika, de overige tomaten, overige uien en de chilipepers.

- *Eventueel: je kunt de moqueca eten met grotere stukken groente, maar je kunt er ook een saus van maken. Kies je voor de laatste optie, bak deze ingrediënten dan kort aan en meng het in de keukenmachine tot een glad mengsel. (Dit vonden wij zelf het lekkerst!)*
- Giet een beetje olijfolie op de bodem van een pan en leg de gemarineerde vis erin. Laat het vuur nog uit.
- Bedek de vis met de paprika, ui, tomaten en chilipepers tot de bovenkant van de pan. Voeg vervolgens nog een laag verse koriander toe. Besprenkel de bovenkant van de pan met olijven- en palmolie en zet de pan op middelhoog tot hoog vuur.
- Voeg als het gerecht begint te koken de volle kokosmelk toe en zet het vuur laag. Laat ongeveer 20 minuten sudderen, of tot de vis gaar is.
- Kook ondertussen de rijst volgens de verpakking.
- Voeg ten slotte het sap van de overige limoen toe. Serveer met de rijst ernaast en wat verse koriander bovenop.

Ceviche met mango en leche de tigre

Bereidingstijd: 25 minuten

Bij een ceviche marineer je rauwe vis of zeevruchten in zuur van bijvoorbeeld limoenen en citroenen. En raad eens? Het zuur van het sap “kookt” de vis! Vervolgens mix je dit met wat ui, tomaat, koriander en pittige pepers om het gerecht af te maken. Het wordt ijskoud geserveerd, dus het is perfect voor warme dagen. Als je de kans krijgt, moet je het zeker proberen! Maar zorg ervoor dat het vers en goed bereid is, anders kan het een beetje *risky* zijn. Deze ceviche maak ik met *leche de tigre*. Dit is een klassieke ceviche marinade en een mix van limoensap, ui en chili.

Ingrediënten

(Voor 4 personen)

3 limoenen
1 el vissaus
1 tl honing
3 takjes munt
15 gr verse koriander en extra om te garneren
2 chilipepers
1 kleine rode ui
450 gr zeebaarsfilet (zo vers mogelijk)
1 mango
1 komkommer
3 bosui
Peper en zout

Benodigheden

Staafmixer

Bereiding

1. Maak de leche de tigre. Pers de limoenen uit en doe het sap samen met de vissaus en honing in een hoge maatbeker. Hak de 2 takjes munt en de korianderblaadjes fijn. Halveer 1 chilipeper, haal de zaadjes eruit en hak fijn, haal de schil van de rode ui en hak fijn. Voeg alles bij het limoensap en pureer met een staafmixer tot een glad mengsel. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
2. Snijd de vis in plakjes. Leg ze in diepe borden en schenk de tigre de leche er overheen. Laat 10-15 minuten staan, tot de vis in vlokken uit elkaar begint te vallen en gaar is.
3. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in plakjes. Snijd de komkommer in dobbelsteentjes.
4. Hak de bosui in dunne ringetjes. En snijd het tweede pepertje fijn. Verdeel de vis over de borden, schenk er wat leche de tigre bij als dressing. Leg de mango en komkommer eroverheen en bestrooi met wat extra fijngehakte peper, blaadjes koriander, munt en bosui.

Tip: Lekker met tortilla chips, tostada's of knapperig geroosterd brood. Serveer er eventueel een frisse salade bij.



Enchilada's met kip

Bereidingstijd: 50 minuten (bereiding: 30 minuten, oventijd: 20 minuten)

Deze heerlijke enchilada's met kip, groenten en gesmolten kaas zijn een perfect, voedzaam hoofdgerecht. De paprika, tomaat, maïs en kruiden zorgen voor een lekkere Mexicaanse sensatie. Serveer met zure room en rijst voor een complete maaltijd.



Ingrediënten

(Voor 6 stuks)

- 200 g kipfilet (vega, of gebruik rundergehakt)
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 paprika's
- 400 g tomatenblokjes (Heinz)
- 1 el tomatenpuree
- 120 g maïs
- 6 medium wraps
- 2 el olijfolie
- 1 snuf peper en zout
- 1 tl komijn
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl chilipoeder
- 75 g geraspte kaas
- 2 bosui
- zure room

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de kipfilet (vega) in kleine blokjes en bak deze in een aparte pan met een eetlepel olijfolie tot ze net gaar en goudbruin zijn. Haal de kipfilet uit de pan en zet apart.
3. Verwarm de resterende eetlepel olijfolie in een pan en bak de ui en knoflook glazig. Voeg de komijn, paprikapoeder en chilipoeder toe en roer goed door.
4. Snijd de paprika's in blokjes en voeg ze toe. Roer de tomatenpuree erdoor en breng op smaak met peper en zout.
5. Voeg de gebakken kip en de bosui samen met de uitgelekte maïs toe aan de pan. Roer de helft van de tomatenblokjes erdoor en laat het mengsel een paar minuten sudderen.
6. Leg een wrap op een vlakke ondergrond en verdeel een portie van de vulling in het midden. Rol de wrap strak op en leg deze in een ovenschaal met de naad naar beneden. Herhaal dit met de overige wraps. Leg ze in een ingevette ovenschaal.
7. Giet de rest van de tomatenblokjes over de wraps in de ovenschaal en bestrooi met de geraspte kaas.
8. Zet de ovenschaal in de oven en bak de enchilada's ongeveer 20 minuten, totdat de kaas gesmolten en goudbruin is.
9. Haal de enchilada's met kip uit de oven en maak af met een lepel zure room en wat extra bosui.

Tips:

- *Deze wraps zijn heerlijk met wat rijst erbij.*

- *Probeer ook eens enchilada's met gehakt in plaats van kip.*
- *Bewaar eventuele restjes van de enchilada's in een afgesloten bakje in de koelkast maximaal 2 dagen.*
- *Houd ongeveer 1,5 tot 2 enchilada's per persoon aan met rijst erbij als avondmaal.*