Menu van kookavond 27-05-2026

Samengesteld door: Dave Buskes

Gerechten:

Voorgerecht:	Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa
Tussengerecht:	Geroosterde maissoep met chipotle en limoen
Hoofdgerecht:	Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander
Nagerecht:	Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus

Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 48 grote rauwe garnalen
- 3 eetl. olijfolie
- 2 theel. gerookt paprikapoeder
- 1 theel. komijn
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 3 limoenen
- 2 mango’s
- 1 rode ui
- theel. Chili vlokken
- 1 flinke hand koriander
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze:

Week houten spiesjes minimaal 20 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.

Maak de marinade door olijfolie, gerookt paprikapoeder, komijn, fijngehakte knoflook, het sap van 1 limoen, zout en peper te mengen.
Dep de garnalen droog met keukenpapier en meng ze door de marinade. Laat minimaal 15 minuten marineren in de koelkast.

Schil ondertussen de mango’s en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snipper de rode ui zeer fijn. Hak de koriander grof en meng deze samen met mango, rode ui en chili vlokken in een schaal.
Voeg het sap van 2 limoenen toe aan de salsa en breng op smaak met een klein beetje zout.

Rijg telkens drie garnalen aan een spiesje. Verhit een grillpan of barbecue op hoge temperatuur.

Grill de garnalen ongeveer 1,5 tot 2 minuten per kant totdat ze mooi roze kleuren en licht grillstrepen krijgen.
Serveer de warme garnalenspiesjes direct met de frisse mango-limoensalsa

Geroosterde maissoep met chipotle en limoen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg maiskorrels (afspoelen en droog deppen)
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- 2 theel. komijn
- 2 eetl. boter
- 1,5 l kippenbouillon
- 200 ml room
- 2 limoenen
- 2 handen koriander
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden of gebruik een hete grillpan. Verspreid de maiskorrels over een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten totdat ze goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn.

Snipper ondertussen de uien fijn en hak de knoflooktenen klein. Smelt de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de ui ongeveer 5 minuten totdat deze glazig wordt. Voeg de knoflook, komijn en chipotlepepers toe en bak kort mee zodat de smaken vrijkomen. Voeg de geroosterde mais toe aan de pan en schenk de kippenbouillon erbij. Breng de soep aan de kook en laat ongeveer 20 minuten zacht koken.

Pureer de soep met een staafmixer of blender tot een glad geheel. Voeg de room toe en roer goed door. Pers de limoenen uit en voeg het sap toe aan de soep. Proef zorgvuldig en voeg naar smaak zout en peper toe.

Serveer de soep warm met koriander als garnering.

Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kippendijen met bot
- 2 grote uien
- 4 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- 50 g pure chocolade
- 50 g amandelen
- 50 g rozijnen
- 2 sneetjes oud brood
- 750 ml kippenbouillon
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. komijn
- 1 theel. oregano
- 2 eetl. olie
- 400 g rijst
- 4 rode paprika's
- 4 gele paprika's
- sap van 2 limoenen
- verse koriander
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden voor het groentegerecht.

Dep de kippendijen droog met keukenpapier en bestrooi royaal met zout en peper. Verhit olie in een grote braadpan en bak de kippendijen rondom goudbruin. Haal ze daarna tijdelijk uit de pan. Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten in grove stukken. Fruit de ui en knoflook in dezelfde pan zodat alle aanbaksels van de kip worden meegenomen in de saus. Voeg tomaten, chipotlepepers, kaneel, komijn en oregano toe en bak enkele minuten mee. Scheur het oude brood in stukken en voeg dit samen met de amandelen en rozijnen toe aan de pan. Schenk de kippenbouillon erbij en laat het geheel ongeveer 15 minuten zacht koken.

Pureer de saus vervolgens glad met een staafmixer of blender. Voeg de pure chocolade toe en roer totdat deze volledig gesmolten is. Leg de kippendijen terug in de saus en laat ze met deksel op de pan ongeveer 40 minuten zacht garen. Roer af en toe voorzichtig zodat de saus niet aanbakt.

Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de rode en gele paprika’s in grove repen en de rode ui in partjes. Meng de groenten met olijfolie, zout, peper en een beetje gerookt paprikapoeder. Rooster de groenten ongeveer 25 tot 30 minuten in de oven totdat ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Besprenkel de geroosterde paprika’s vlak voor serveren met limoensap en verse koriander.

Serveer de pollo en mole met rijst en de geroosterde paprika’s.

Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Churros:
- 500 ml water
- 100 g boter
- 300 g bloem
- 4 eieren
- 2 snufjes zout
- 1,5 l zonnebloemolie
- 200 g suiker
- 4 theel. kaneel
- 300 g pure chocolade
- 300 ml slagroom
- 2 theel. vanille-extract
- 2 kleine snufjes chilipoeder

Vanille ijs:
- 1 vanillestokje
- 500 ml volle melk
- 5 eidooiers
- 150 g suiker
- 250 ml slagroom

Bereidingswijze:

Churros:

Doe het water, de boter en het zout in een pan en breng langzaam aan de kook. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel totdat een samenhangende deegbal ontstaat. Blijf nog ongeveer 1 minuut roeren zodat het deeg iets gaart en droger wordt. Haal de pan van het vuur en laat het deeg 5 minuten afkoelen. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe en meng steeds goed voordat het volgende ei wordt toegevoegd. Roer totdat een glad en stevig beslag ontstaat. Doe het beslag in een stevige spuitzak met kartelmond.

Meng de suiker met de kaneel in een brede schaal.

Verhit de zonnebloemolie tot ongeveer 180 graden. Spuit stroken deeg voorzichtig boven de hete olie en knip ze los met een schaar. Frituur de churros ongeveer 3 tot 4 minuten totdat ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en rol direct door de kaneelsuiker.

Verwarm ondertussen de slagroom voor de chocoladesaus. Voeg de pure chocolade, vanille-extract en chilipoeder toe en roer tot een gladde saus. Serveer de warme churros direct met de chocoladesaus en het ijs.

Vanille ijs:
Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.

Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.

Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk ‘aanzet’. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80 graden.

Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ongeveer 1 uur tot ijs.