

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT
SMAKER FRÅN PERU

22 APRIL 2018

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

SMAKER FRÅN PERU

Pisco Sour

6 drinkar

3 dl Pisco

2 dl sockerlag

2 msk limejuice

2 äggvitor

is i kuber

några droppar Angostura på toppen

Fukta kanten på glaset genom att doppa dem i limejuice och sedan i socker. Ställ kallt en stund så att sockret hårdnar.

Krossa isen t.ex i en handduk och lägg i glaset.

Vispa samman Pisco, sockerlag, limejuice och äggvita så att det blir skummigt.

Häll upp i glaset och avsluta med ett stänk Angostura på toppen.

SMAKER FRÅN PERU

Cheviche på Peruanskt vis

8 portioner

Leche de tigre:

3 msk ingefära, skalad och fint rivet
1 röd chilifrukt, urkärnad och finhackad
2 msk koncentrerad fiskfond + 4 dl vatten
3 dl limejuice
smaka eventuellt av med salt

Ceviche:

600 g torskrygg, fryst och lätt tinad
1 röd lök, fint strimlad
1 röd paprika, fint strimlad
1 gul paprika, fint strimlad
kryddkrasse till garnering

Vispa ihop alla ingredienser till såsen. Ställ kallt.

Skär torsken i små tärningar eller skivor.

Lägg upp torsk, lök och paprika i djupa tallrikar.

Skeda över såsen bara minuten innan cevichen ska serveras.

SMAKER FRÅN PERU

Chupe de Camarones, Peruansk Räksoppa

8 portioner

2 bananschalottenlökar, finhackade
2 msk rapsolja
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 ½ tsk chipotlechili
2 msk tomatpuré
2 liter vatten + 5 msk fiskfond + 2 msk skaldjursfond uppvärmd
3 - 4 dl matlagingsgrädde
3 - 4 tsk oregano, torkad
200 g salladslök, skuren i ringar
4 dl frysta, tinade gröna ärter
400 g räkor, skalade
8 pocherade eller löskokta ägg
salt och peppar

Fräs schalottenlöken i oljan i en gryta, på svag värme, cirka 5 minuter utan att den tar färg.

Tillsätt vitlök, chilipeppar och tomatpuré och fräs ytterligare 1 minut.

Häll på fisk- och skaldjursfonden och låt sjuda ca.15 minuter.

Tillsätt grädde och oregano och sjud ytterligare 5 minuter.

Lägg i salladslök och ärter och smaka eventuellt av med salt och peppar.

Fördela soppan i tallrikar och toppa med räkor och ägg.

SMAKER FRÅN PERU

Albondigas en Salsa de Almendras Köttfärsbullar med mandelsås

8 portioner

800 gram köttfärs
2 dl rivet vitt bröd som svällt i vatten
3 vitlöksklyftor
2 gula lökar, finhackade
1 knippe persilja, finskuren
2 ägg
1 tsk muskot, riven
2 tsk salt
peppar
mjöl att rulla i
olja till stekning

Pressa vattnet ur brödet och tillsätt färsen. Blanda ner vitlök, lök, persilja, ägg, muskot, salt och peppar och arbeta färsen ordentligt till en jämn fin smet. Häll mjöl i en skål, rulla små fina köttbullar av smeten och vänd dem i mjöl. Stek dem gyllene.

Mandelsås:

2 dl flagad mandel
3 vitlöksklyftor, pressade
1 dl rivet bröd
½ gram saffran
2 kryddmått mald nejlika
1 liter grönsaksbuljong
1 citron, pressad saft
1 knippe persilja
olja till stekning
salt och peppar till avsmakning

Skiva vitlöken tunt, bryn den och brödet i olja tillsammans med mandeln. Rör ner saffran och nejlika, slå över buljongen och låt såsen reducera tills 2/3 återstår. Mixa såsen, pressa över citron och rör ner persiljan och smaka av med salt och peppar.

SMAKER FRÅN PERU

Flan, Vaniljpudding

8 portioner

4 dl mjölk
1 vaniljstång
2 dl socker
1 dl vatten
1 burk söttad koncentrerad mjölk
5 ägg

Sätt ugnen på 150°

Dela vaniljstången längsefter och skrapa ur den ner i en kastrull med mjölken. Lägg också i själva stången och koka upp, plocka ur stången och låt svalna. Rör ihop socker och vatten i en stekpanna, koka sedan tills sockret är gyllenbrunt utan att röra.

Häll karamellen i en osmord ugnform på 1,5 liter.

Vrid på formen tills botten och kanter är täckta av glasyren. Vispa ner den kondenserade mjölken och äggen i mjölken och häll smeten i formen.

Ställ formen i en långpanna, häll på kokande vatten så att det når upp på halva formen.

Grädda tills smeten stelnat, cirka 45 minuter.

Låt svalna och ställ den i kylskåp gärna över natten.

Vid servering stjälp upp puddingen på ett stort fat så att lagen ryms runt om.

Den sockerlag som eventuellt sitter kvar i formen kan lösas upp med kokhett vatten.