

Recepten uit Bolivia

(afkomstig uit het materiaal voor de Veertigdagedencampagne 2007, Zoek de balans)

- Welkomstdrankje: Boliviaanse rumpunch met vruchtensap
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerecht

Alle recepten zijn via internet afkomstig van *Koos Manders*

Boliviaanse rumpunch met vruchtensap

Het suikerriet, waarvan rum wordt gestookt, groeit in de warmere streek rond Santa Cruz.

Voor 4-6 personen

2,4 dl rum

2,4 dl ananassap

2,0 dl grapefruitsap

1 in plakjes gesneden banaan

het sap van 1 limoen of citroen

1 eetlepel honing

1 eetlepel gedroogde kokos (santen)

ijsgruis

Doe alles, behalve het ijs, in een blender en zet deze aan tot een homogeen mengsel is ontstaan.

Doe wat ijsgruis in een glas en schenk de punch erover.

Voorgerecht

Pindasoep

2 bouillonblokjes

100 g rauwe pinda's

1 teentje knoflook

1 theelepel kurkuma

1 theelepel oregano

2 aardappelen

1 dl olie

2 takjes peterselie

3 lente-uitjes

Maak bouillon met de bouillonblokjes. Pureer intussen de pinda's en de knoflook met wat vocht uit de pan en voeg toe aan de bouillon. Voeg vervolgens de kurkuma en oregano toe. Laat alles 15 minuten zachtjes koken. Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Verhit de olie en frituur de aardappelschijfjes hierin lichtbruin. Was de peterselie en de lente-uitjes en snijd ze fijn. Dien de soep op met de aardappel, ui en peterselie als garnering.

• **Hoofdgerecht**

Gevulde Maïsoep

1 1/2 - 2 liter water

Groenten en kruiden bouillonblokjes

1 grote ui, fijngenhakt
1 eetlepel peterselie
1/2 eetlepel selderij
1 grote tomaat, in stukjes
1/4 theelepel peper
1/4 theelepel komijn
1 teentje knoflook
3 grote maïskolven
1 kopje erwten
1 kopje tuinbonen
6 aardappelen, in dobbelsteentjes

Maak een bouillon van het blokje, ui, peterselie, selderij en tomaat. Verwijder steeds het schuim met een schuimspaan. Voeg erwten, tuinbonen en aardappelen toe. Laat ca. 10- 15 minuten koken. Ontdoe de maïs van de kolven en doe ze samen met de knoflook in een blender (of keukenmachine) met genoeg bouillon. Maal alles heel fijn. Voeg de maïs toe aan de soep, beetje bij beetje. U moet de soep steeds tussen elke toevoeging weer aan de kook laten komen, om zo een dikke soep te krijgen. Laat nu alles op laag vuur koken tot alles gaar is.

Bijgerechten

Groenten:

3 bakbananen
3 zoete aardappelen
4 eetlepels olie
5 grote aardappelen

Groenten: schil de bananen en de zoete aardappelen en snijd ze in de lengte doormidden. Doe wat olie op de handen en vet daar de bananen en de zoete aardappelen mee in. Leg ze op een aparte plaat in de oven bij het vlees en laat ze de laatste 30 minuten meebakken.

Salade

1 krop sla
2 tomaten
1 rode ui
bosje radijs
1 eetlepel olie
1 eetlepel azijn

Salade: Was de sla. Snijd de tomaten in stukjes. Pel en snipper de ui. Snijd de radijsjes los van het loof en was ze. Doe de blaadjes sla in een kom en voeg tomaten, ui en radijsjes toe. Besprenkel de salade met olie en azijn.

Nagerecht, ook geschikt bij de koffie na de dienst

Pastelitos de coco (Boliviaaanse kokosgebakjes)

Voor het korstdeeg:

2 koppen bloem
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zout

8 eetlepels boter
4-5 eetlepels koud water

Voor de vulling:

1 eetlepel bloem
1/2 kop suiker
1 1/2 kop gezoete schilfers kokosnoot
1/2 kop dunne room
3 eetlepels boter
2 losgeklopte eidooiers

Voor het glazuur:

1 losgeklopte eidooier

Zeef voor het korstdeeg de bloem, het bakpoeder en zout bij elkaar in een kom.

Snijdt met een spatel of 2 messen de boter door de bloem tot het mengsel er als grof meel uitziet.

Voeg 4 eetlepels water toe en roer met een vork tot het deeg tot een bal kan worden gerold.

Doe er zo nodig druppelsgewijze meer water bij.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het 1 uur in de koelkast.

Meng voor de vulling de bloem, de suiker en de kokosnoot in een pan.

Voeg de room toe en kook het al roerend op laag vuur tot het mengsel dik wordt.

Roer er de boter bij en laat het 2 minuten sudderen.

Zet het vuur zo laag mogelijk en voeg, flink roerend, de eidooiers toe.

Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

Rol voor de gebakjes het korstdeeg op een met bloem bestoven plank uit tot een plak van 1/3 cm dik en steek er met een koekjessteker rondjes uit van 7 1/2 cm doorsnee.

Doe 1 eetlepel vulling op de helft van de rondjes en leg er de overblijvende rondjes bovenop.

Druk de randen van het korstdeeg met een vork tegen elkaar.

Zet de gebakjes op een ingevette bakplaat, strijk er eigeel over, prik er met een vork in en bak ze in de oven op 220°C in 12 minuten lichtbruin.