



Mexicaans menu Augustus 2018

Salsa cheddar met nachos

Burritos

IJs met fruitmix

Salsa cheddar met nachos (4 pers)

Ingrediënten

- 1 pakje cheddarkaas
- 100 ml melk
- 2 tl maïzena
- 2 el roomkaas
- 50 gr boter
- Paprikapoeder
- Zout



Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een pan.
2. Mix apart in een kom de maïzena en de melk.
3. Schenk dit in de pan met boter.
4. Voeg de roomkaas toe.
5. Voeg de cheddarkaas in kleine stukjes toe in de pan.
6. Breng op smaak met zout en paprikapoeder.
7. Roer dit tot de kaas helemaal gesmolten is.
8. Giet het geheel over in een kom om de nachos in te dippen.

Burritos (4 pers.)

Basis

- 8 tortilla's van maïs

Onderstaande gerechtjes kun je allemaal in aparte bakjes op tafel serveren zodat je zelf in de tortilla kunt doen wat je lekker vindt.

Kip

- 2 tenen knoflook
- 400 gram kip
- olijfolie
- 100 ml water
- 2x 450 gr zakje soepgroente
- 2 kippen bouillonblokjes
- 1 groot blik tomatenpuree



Bereidingswijze

1. Maak van de kip, de soepgroente, het water en de bouillonblokjes soep.
2. Haal de kip uit de pan en laat dit afkoelen buiten de koelkast.
3. Pluk het vlees van het bot als hij is afgekoeld.
4. Neem een pan en verwarm de olijfolie.
5. Voeg de kip en de tomatenpuree toe.
6. Voeg de knoflook en soepgroente toe.
7. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Bonencrème

- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 Spekreepjes
- 1 blik zwarte bonen (400 gram)
- Zout, komijn en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de uien in vierkante blokjes.
 2. Bak de spekreepjes in een pan zonder boter.
 3. Voeg de ui en knoflook toe en laat dit fruiten.
 4. Voeg de zwarte bonen toe en warm dit op.
 5. Pureer alles in een staafmixer tot een crème.
- **150 gram geraspte kaas** (Cheddar is het lekkerste hierbij)
 - **Slamix**
 - **1 blik mais**

Saus om burrito in te smeren

- 125 ml crème fraîche
- 1 theelepel bieslook (of 1 eetlepel vers)
- zout en peper naar smaak

Mix alles in een kom door elkaar.

Guacamole

- 4 rijpe avocado
 - 2 uien
 - 6 tomaten
 - 1 limoen
 - Koriander
 - zout en peper naar smaak
1. Snij de tomaten, avocado en uien klein.
 2. Pers de limoen erover heen uit.
 3. Mix dit met een lepel door elkaar.

IJs met fruitmix (4 pers.)

(Dit recept voor ijs is een basis recept. Hier kun je zelf nog een smaak aan toevoegen bijvoorbeeld citroen of blauwe bessen.)

Ingrediënten

- 375 gr. fijne suiker
- 4 eieren
- 750 ml. slagroom
- 3 tl. vanille-aroma
- 3 el. suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- Met smaak kun je zelf variëren bijv. chocola of vruchten



Bereidingswijze

1. Scheid de eieren in wit en eigeel.
2. Klop de eitwitten zo stijf als kan, maar voeg halverwege 125 gr. suiker toe.
3. Klop de eidooiers met vanille en de rest van de suiker zo stijf mogelijk.
4. Klop de slagroom stijf.
5. Voeg het eiwit beetje bij beetje bij het eigeel, even goed kloppen weer.
6. Dan slagroom erbij. Als je er chocola bij wilt doen kun je dat nu doen.
7. In bakken doen en een nacht in de diepvries zetten.

Je kunt er alle soorten vers fruit die je lekker vindt bij serveren.